



Allgemeines österreichisches

oder neuestes

Wiener Kochbuch

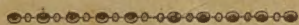
in jeder Haushaltung brauchbar.

Eine durch vieljährige Erfahrung bewährte Anleitung zur
Bereitung aller Arten von Fleisch- und Fastenspeisen
für Gesunde, Kranke und Genesende; für die Tafeln der
Großen, wie für den Tisch des Privatmannes und gastfreyen
Bürgers: enthaltend eine reichhaltige Sammlung der zuver-
lässigsten, leichtfaßlichen und geprüften Vorschriften

zum

Kochen, Dünsten, Braten, Backen, Würsten,
Sulzen u. s. w.

zum Einsteden des Obstes, zur Behandlung aller Arten warmer
und kalter Getränke, heilsamer Lisanen, des Gefrorenen, der Cre-
men, Zuckerwerke, Marmeladen, Liqueure u. s. w.



Mit einem Anhang

über die sicherste Aufbewahrung aller Mundvorräthe durch Trock-
nen, Einmachen, Beizen, Pökeln und Räuchern, nebst meh-
reren wichtigen Haushaltungsvorteilen.

Ferner:

Speisezetteln auf alle Tage des Jahres, mit besonderer Rücksicht auf
hohe Festtage und Gastgebothe von 12 bis 36 Personen,
unentbehrlichen Erinnerungen über Tranchiren, Vorlegen und Tafel-
Arrangements, wie auch einer Erklärung aller in die Sprache der Koch-
kunst aufgenommenen fremden Ausdrücke und provinziellen Benen-
nungen, sodann einigen Winken über die nöthige Einrichtung
wohlgeordneter Küchen.

Von

Anna Hofbauer,

Hausinhaberin in Wien.

Mit einem Titelfupfer.

Wien, 1825.

Bei Mörschner und Jasper,

am Kohlmarkt No. 257.

Nur die Köchin verdient Respect,
Die kochen kann, daß es Allen schmeckt.
Castelli.

Gedruckt bey Anton Strauß.



514593

V o r r e d e.

Es läßt sich allerdings nicht läugnen, daß die Anzahl der vorhandenen Kochbücher bereits ungeheuer groß ist, und noch von Jahr zu Jahr durch neue Erscheinungen vermehrt wird. Daher möchte auch für den ersten Augenblick die Herausgabe eines neuen Kochbuches ziemlich überflüssig scheinen. Bey genauerer Ueberlegung wird man aber gestehen müssen, daß die meisten derselben, sowohl vor längerer als kürzerer Zeit erschienenen, höchst unbefriedigend sind, indem ihre Vorschriften aus in- und ausländischen Anleitungen, ohne alle verständige Auswahl zusammengetragen wurden, und hierdurch ihre hier zu Lande nicht gekannten Maß- und Gewichtsangaben der verschiedenen Zuthaten überdieß auch noch sehr unzuverlässig blieben, weil die Herausgeber oder Sammler derselben — mit wenigen achtungswer-

then Ausnahmen — gewöhnlich in der Kochkunst ganz unerfahrene Leute waren, die nicht einmahl durch eigene Versuche die Richtigkeit oder Mängel der gegebenen Vorschriften erproben konnten.

Zu verwundern bleibt es immer, daß selbst jene elenden Machwerke einen so guten Absatz hatten; dieß ist aber meines Erachtens der sicherste Beweis, wie allgemein fühlbar das Bedürfniß an guten, für jede Classe von Lesern durchaus verständlichen und anwendbaren Kochbüchern sey, indem man sich bey jeder neuen Erscheinung, von der Hoffnung etwas Besseres zu kaufen, täuschen ließ. — Der leichte Absatz machte aber die unwissenden Herausgeber noch nachlässiger, denn sie behielten die handgreiflichsten, oft und laut genug gerügten Fehler, ihre widersinnigen, gar nicht zusammenpassenden Gewürzmischungen 2c. durch eine ganze Reihe von Auflagen bey, trugen sie sogar in die neuesten, allen bessern Erfahrungen zum Hohne, über, und öffneten am Ende nicht durch gründliche Belehrung, sondern durch zugefügten Schaden den Käufern die Augen.

Diesen Vorwurf wird man meinem Kochbuche niemahls mit Grunde machen können, denn ich habe selbst versucht und erprobt gefunden, was darin niedergeschrieben ist; wenn man aber beynähe

drenzig Jahre den vornehmsten Küchen, und später selbst einer eigenen großen Haushaltung vorgestanden hat, darf man wohl seine Erfahrungen nicht geheim halten, sondern ist sie sogar schuldig, den Nachfolgerinnen mitzutheilen, um ihnen damit nützlich zu werden, — das einzige Interesse, was ich an der, von vielen meiner Bekannten längst gewünschten Herausgabe dieses Kochbuches nehme.

Ich würde indeß eine große Ungerechtigkeit begehen, wenn ich auf alle unsere Kochbücher meine obige Behauptung ausdehnen wollte; wir haben ein Paar recht schätzenswerthe, denen man es gleich anmerkt, daß sie nicht so ins Blaue hineingeschrieben sind, wie die unzähligen andern. — Wer Hrn. Zenters Schriften durchaus versteht, das heißt: wer sie nicht zu hoch geschrieben findet, und überdieß eine so vollkommene Einrichtung der Küche hat, als der hochfürstliche Herr Mundkoch voraussetzt, wird sie mit Nutzen brauchen.

Auch die Prager Köchin ist sehr brav, und unstreitig eines der vollständigsten und verständlichsten, aber es scheint, daß sie ihrem Buche nicht jenen Grad der Vollendung geben konnte, den sie wohl im Anfange ohne allen Zweifel im Sinne hatte. — Doch mir wird es am besten an=

stehen, jede weitere Beurtheilung und Vergleichen meinen lieben Leserinnen anheim zu stellen, deren Gunst ich hiermit mein Buch bestens empfohlen haben will.

Wien, im August 1824.

Anna Hofbauer.

Inhalt.

Einleitung.

Erklärung der, in der Kochkunst aus fremden Sprachen aufgenommenen und provinziellen Ausdrücke.

Erster Abschnitt.

I. Suppen (A Fleisch-, B Fasten-, C Kranken- und Reconvalescenten-Suppen).

II. Saucen (warme und kalte).

III. Vorspeisen.

IV. Rindfleisch.

I.

A. Fleischsuppen.

Seite

Nr.	Vorerinnerung	3
1	Schü (Jus) oder braune Kraftbrühe	5
2	Eine andere Art Kraftbrühe	6
3	A la Braise	—
4	A la Daube	7
5	Weisse Coulis	—
6	Braune Coulis	8
7	Auf eine andere Art	9
8	Aspic	10
9	Brotsuppe	—
10	Schüsuppe mit Sago	11
11	Suppe mit Blumenkohl (Kauli)	12
12	— Spargel, fashirtem Salat und Maurachen	—
13	— Eingebundenem	13
14	Hirnsuppe	—
15	Gestößene Lebersuppe	—
16	Suppe mit Zungenstrudeln	14
17	— Leberschöberl	—
18	— Ragoutknödeln	—
19	— einem Pudding von mehreren Farben	15
20	Französische Wurzelsuppe	—

Nr.	Seite
21	16
22	—
23	—
24	17
25	18
26	19
27	—
28	—
29	20
30	—
31	21
32	—
33	—
34 und 35	22
36	—
37	23

B. F a s t e n s u p p e n.

Vor Erinnerung	23
38 Erbsenbrühe zu Fastenspeisen und Fastensuppen	24
39 Fischsuppe	—
40 Fischknödeln mit Erbsensuppe	25
41 ² Rohrhühnersuppe	—
42 Zwiebelsuppe	—
43 Sago mit Milch	—
44 Champignonsuppe	26
45 Rogensuppe	—
46 Fischbäuschelsuppe	—
47 Krebsuppe mit Ragout	27
48 Schildkrötensuppe	—
49 Mairachensuppe	—
50 Schwammerlsuppe	28
51 Weinsuppe	—
52 Froschsuppe	—
53 Chokoladesuppe	—
54 Biersuppe	29
55 Hagebutten (Hetschepetsche) mit Wein	—
56 Schneckensuppe	—
57 Baumwollensuppe	30
58 Falsche Rindsuppe	—
59 ——— Chokoladesuppe	—
60 Süße Milchrahmsuppe	—

Nr.		Seite
61	Einbrennsuppe	30
62	Österreichische Gasten : Bouillon	31
63	Linsensuppe	—
64	Milchsuppe mit einem Rande von Eierschnee	—
65	Milchsuppe mit Reisknödelschen	32
66	Olla potrida für Fasttage	—
67	Selleriesuppe	33
68	Gemischte Suppe von Roggen, Krebsen und Schnecken	—
69	Erbsensuppe	—
70	Fisolensuppe	—
71	Wurstsuppe für Fasttage	34

C. Krankensuppen.

	Vorerinnerung	34
72	Olla potrida für Personen von schwachen Verdauungs- zeugen	35
73	Fleischbrühe und Kraftbrühe	—
74	Erweichende Fleischbrühe für Schwindfüchtige	36
75	— Krebsbrühe mit Wurzeln und Kräuter	37
76 und 77	Brotsuppe	—
78	Reißschleim	—
79	Stärkende Suppe für Genesende	38
80	Suppe von Hafergrühe mit Fleischbrühe	—
81	Erweichende und kühlende Brühe	—
82	Kühlende und blutreinigende Kräutersuppe	—
83	Scorbutbrühe	39
84	Eine andere Kraftsuppe	—
85	Kraftbrühe mit Wein und Gewürzen	—
86	Kräuterbutter für Schwindfüchtige	40
87	Gesottene Brotschnitten für Sechswöchnerinnen, Verwun- dete und hitzige Fieberkranke	—
88	Kräftiges Mus für Schwache	41
89	Kraftbrey für Genesende	—
90	Gesottene Semmel für Kranke	—
91	Erquickender Brey in der äußersten Fiebermattigkeit und in Gallenkrankheiten	—
92	Reiß-mürbe zu kochen	—
93	Reißpanadel	45
94	Gerstenbrey oder Orgeat	—

II.

S a n c e n.

	Vorerinnerung	44
--	-------------------------	----

Nr.	Seite
95 Krebsbutter	44
96 Sardellenbutter zum Aufbewahren	—
97 Petersilienbutter	45
98 Gedünstete Zwiebelsauce	—
99 Semmelfren	—
100 Kapernsauce	—
101 und 102 Gurken: (Umurken:) Sauce	46
103 Mandelfren	—
104 Paradeisäpfelsauce	—
105 Ordinäre Krensauc	—
106 Kräutersauce auf spanische Art	47
107 Rhoblauchsauc	—
108 Italienische Sauce	—
109 Borech mit Essig und Öhl	—
110 Kräutersauce	48
111 Kren mit Essig und Öhl	—
112 Senftsauce	—
113 Wildpretsauce	—
114 Beschamel	—
115 Holländische Sauce	49
116 Sauce non pareille	—
117 Trüffelsauce	50
118 Sauce à l'aurore	—
119 — à l'anglaise	—
120 — à la Moscon	—
121 — à Lyonnaise!	51
122 — au patriarche	—
123 Stöckfischsauc	—
124 Sauce allemande	—
125 Sauce mit frischen Trüffeln	52
126 Erdäpfelsauce	—
127 Königliche Sauce	—
128 Durchgetriebene Gurkensauce	—

III.

V o r s p e i s e n.

Vorerinnerung	53
129 Heringe en Roquelaure	—
130 Böstek mit Erdäpfelpärée	54
131 Cotelettes	—
132 Hasche: Wandeln	55
133 Gashirte Mairachen	—

Nr.	Seite
134 Kolladen mit Champignons	56
135 Schinken mit gebackenen Semmelspalten	57
136 Salmy von Schnepfen	—
137 Wachteln mit Reiß	58
138 Hahnenkämme	—
139 Croquette von Geflügel	—
140 Grillirte Dhsengaumen mit Spießchen	59
141 Filets von Hechten gebacken	—
142 Ausgebackene junge Hühner	60
143 Fingerührte Eyer mit Spargel und Krebschweifen	—
144 Gebackene Eyer	—
145 Eyerfanzel	61
146 Eyer mit Ragout	—
147 Kolladen mit Eyer	62
148 Gefüllte Schnecken	—

IV.

K i n d f l e i s c h.

Vorerinnerung	63
149 Boeuf à la mode	66
150 Brustkernstück mit Aren überzogen	67
151 Rindfleisch auf englische Art	—
152 Gedämpftes Rindfleisch	68
153 und 154 Rindfleisch mit Hospot	—
155 Gedünstetes Rindfleisch mit einer Kruste von Erdäpfeln	69
156 Rindfleisch in der Braise	—
157 Kaltes Boeuf à la mode	70
158 Lendenbraten auf ungarische Art	—
159 Kostbraten auf Wiener Art	71
160 Rindfleisch auf portugiesische Art	—
161 Böstöck oder russischer Kostbraten	—
162 Pöckelfleisch oder Zunge	—
163 Grillirte Rindsbrust mit Erdäpfeln	72
164 Mageres Stück Rindfleisch mit Weichsel, oder Himbeer- Glacée	—
165 Ordinärer Kostbraten mit Sardellensauce	—
166 Ungarisches Kollaschfleisch	73
167 Rindfleisch auf westphälische Art	—
168 — in Most	—
169 und 170 Rindfleisch mit Estouffade (Stoffade)	—
169 Rindfleisch auf böhmische Art gedämpft	74

Z w e y t e r A b s c h n i t t.

- I. Gemüse oder Zuspeisen. (A. Für Gesunde. B. Für Kranke und Genesende.)
- II. Garnirung der Zuspeisen. Wurstbereitung.
- III. Eingemachtes, Fricassée's, Ragouts, Farcen, Hachés u.

I.

A. Gemüse für Gesunde.

Vorerinnerung	77
170 Erdäpfel zu kochen	78
171 Erdäpfel zu kochen auf andere Art	79
172, 173, 174 und 175 Spinat	—
176 Schmachhafte Klöße von Erdäpfeln	81
177 Sprossentohl	—
178 Linsen mit Kapphühnern	—
179 und 180 Gefüllten Kohlrabi	82
181 Kohl mit Reiß und Schinken	83
182 Blauen Kohl mit Kastanien	—
183 Endiviensalat in Buttersauce	84
184 Hespot zu machen	—
185 Grüne Fisoln	—
186 Erdäpfel mit Rostbraten	85
187 Artischocken mit grünen Erbsen	—
188 Kauli (Carviol) in Buttersauce	86
189 Weißgedünsteten Kohlrabi	—
190, 191, 192 und 193 Grüne Bohnen mit Schöpfenfleisch	—
194 Kalbfleisch mit unreifen Stachelbeeren	87
195 Abgeschmalzener Carviol (Kauli) mit Käse	88
196 Gefüllter Häupelsalat	—
197, 198, 199 und 200 Weiße Rüben mit Bratwürsten	—
201 Sauerkraut mit Kalbsnieren gedämpft	89
202 Gehacktes Süßkraut mit Schöpfen: Coteletten	90
203 Gedünstete Umrufen mit Schweins: Coteletten	—
204 Gedämpfte Steckrüben mit geräuchertem Fleisch	—
205 Gefüllte Erdäpfel	91
206 und 207 Steckrüben mit Kalbskaldaunen	—
208 Böhmishe Erbsen mit Schweinsfleisch	92
209 Sauerkraut mit Fasan	—
210 Gedörrte Bohnen oder Fisoln zu kochen	92
211 Topinambours (Erdbirnen) in Buttersauce	93
212 Hespot von gelben Rüben und Pasternak	—

Nr.		Seite
213	Junge Monathrettige als Zugemüse	94
214	Sauèrampfer mit Frikandeaux	—
215	und 216 Champignons mit Brot	95
217	Ragout von Champignons	—
218	Schwarzwurzeln mit Buttersauce	—
219	Ragout von Trüffeln	—
220	und 221 Blumenkohl mit Käse	96
222	Broccoli	—
223	Hopfensprossen	—
224	Spinat mit Butter	97
225	Faschirter Kohl	—
226	Faschirte Paradeisäpfel	—
227	Gefülltes Sauerkraut /	98
228	Gemischtes Zugemüse	—

B. Gemüse für Kranke und Genesende.

Vorerinnerung		99
229	Brotgallerte	100
230	Reißpudding	—
231	Muß von Zuckerwurzeln	—
232	Kälberlungen : Muß	101
233	Gallerte von Schildkröten	—
234	— — Krebsen und Schnecken	—
235	Muß von Eyerweiß	—

II.

Garnirung der Zuspeisen.

Vorerinnerung		102
236	Schmackhafte hart geräucherte Leberwurst	106
237	Schlackwurst nach Braunschweiger Art	—
238	Salamiwürste zu machen	108
239	Preßwurst — —	—
240	Hirnwürste — —	109
241	Würste auf Reisen mitzunehmen	—
242	Kleine Blutwürste	—
243	Gute Leberwürste	110
244	Geräucherte Leberwürste	—
245	Gute Bratwürste zu machen	111
246	Kapauner : Würste — —	—
247	Augsburger Würste — —	—
248	Pommersche geräucherte Gans	—
249	Spickgans	112

N ^r .	Seite.
250 Blutwürste	113
251 Weiße Boudins	—
252 Cervelatwurst	114
253 Würste von Gänselebern	—
254 Bratwürste von Hirn	115
255 Würste von Karpfen	—
256 Würste vom Hecht	—
257 Blutwürste von Karpfen	116
258 Bratwürste von Karpfen und geräuchertem Lachs	—
259 Krebswürste à la Duchesse	—
260 Bratwürste vom Hammelfleisch	117
261 Würste von Kaninchen (Königshafen)	—
262 Kälberne Bratwürste mit Mark	—
263 Französische Andouilles (Blutwürste)	118
264 Englische Bratwürste	—

III.

E i n g e m a c h t e s.

Vor Erinnerung	120
265 Fricassée	—
266 Braise (Bräse)	—
267 Estauffade (Stoffade)	121
268 Grillade	—
269 Fätsche, Fachée	—
270 Ragout	122
271 Farce (Fätsche)	—
272 Eingemachter Kalbskopf	—
273 Kälbernes Brüstel in der Glace	123
274 — — mit Spargel, Krebsen und grünen Erbsen gefüllt	124
275 Lämmernes in Vertramsauce	—
276 Kälberner Schlägel mit gefelchter Zunge gespiet	—
277 Gespickte kälberne Schnitzel	125
278 Faschirtes im Kälberneße	—
279 Faschirter Hase	126
280 Zungen in Fricandeaux	—
281 — am Spieße gebraten mit Sardellensauce	127
282 Ragout von Kalbfleisch	—
283 Zungen in polnischer Sauce	128
284 Zungen in Hetschepetschsauce	—
285 Fricassée von gespietem Kalbfleisch	129
286 — Lammfleisch	—

Nr.	Seite
287 Fricassée von Tauben	129
288 ——— übrig gebliebenem Kalbsbraten	—
289 Das ganze Guter faschirt	130
290 Gutes Guter mit Zucker glacirt in Pomeranzensauce	—
291 Schnitz von einem Guter, grillirt auf einer Kräutersauce	—
292 Ragout oder Eingemachtes mit einem weißen Reif auf der Schüssel	131
293 Grünes Ragout mit rothen Reif	—
294 Rothcs Ragout mit grünem Reif	132
295 Weißes Ragout mit gelbem Reif	—
296 Ragout von Kalbsbriesen	133
297 Schüsselpastete mit Hecht-Ragout	—
298 Ragout von Allerhand mit Briesen und Champignons	134
299 ——— Maurachen mit gebackenem Endiviensalat	—
300 ——— Schnepfen	135
301 Ragout von Schweinsfüßen	—
302 ——— Repphühnern in Breslauer Pastetchen	—
303 Hühner in einer Blutsauce	136
304 ——— mit grünen Erbsen und Krebschweifen	137
305 ——— faschirt	—
306 ——— heiß abgesottene	138
307 ——— in Kapernsauce	—
308 ——— mit Milchrahm und Limonienspalten	—
309 ——— in Paradeisäpfelsauce	139
310 ——— in Pomeranzensauce	—
311 Dünn geschnittenes Wildschweinfleisch	—
312 Ausgefütterte wälsche Hahmenschenkel	140
313 Aufgerollte Enten	—
314 Grillirte Schenkeln	—
315 Glacirte Hammelszungen	141
316 Ragout von Hammelschweifen	—
317 Hammelschlägel auf wilde Art	—
318 und 319 Gedämpfter Hammelschlägel	142
320 Hammelshaschée mit feinen Kräutern	—
321 Hammelschulter glacirte	143
322 Lamms-Coteletten	—
323 Schweinsnieren in Champagner Wein	—
324 Schweinsohren mit Parmesankäse	—
325 Spanferkel faschirt	144
326 Zahmes Schweinsfleisch auf wilde Art bereitet	—
327 Kalbsgekröse auf italienische Art	—

N ^r .	Seite
328 Kalbshirn in Krebsbutter	145
329 Kalbfleisch mit Aussehen und Geschmack eines Thunfisches zu bereiten	—
330 Lungenbraten auf englische Art	146
331 Gespickter Lungenbraten	—
332 Gedünstete Rolladen	147
333 Hase auf Matrosenart	148

D r i t t e r A b s c h n i t t .

I. Braten.

II. Salate.

III. Essig und Öhl.

IV. Fische, Frösche, Schnecken. u.

I.

B r a t e n .

Vorerinnerung	151
334 Auerhahn gebraten	152
335 Fasan —	—
336 Haselhühner —	—
337 Repphühner —	—
338 Rohrhühner —	153
339 Schnepfen —	—
340 Wildenten gespickt und gebraten	153
341 Wachteln gebraten	—
342 Fasane auf englische Art	154
343 Lerchen auf dem Roste gebraten	—
344 Duckente gebraten	—
345 Hirschziemer —	155
346 Rehschlägel —	—
347 Reh Rücken —	—
348 Gemsensschlägel gut zu bereiten	156
349 Kapaun mit Austern gefüllt und gebraten	—
350 Indian gebraten	—
351 Junge Hühner —	157
352 Tauben —	—
353 Wälscher Hahn —	—
354 Gaschirter und gebratener wälscher Hahn	—
355 Gebratener Indian a l'italienne	158
356 Poularde mit Krebsauce	—
357 Kapaun mit Austern	—

Nr.		Seite
358	Tauben in Papillotten	159
359	Gebratene Enten mit Orangensaft	—
360	—— Gans mit Kastanien	160
361	—— — im Ofen	—
362	Gefüllte Enten mit Sauce: Hasché	161
363	Ente mit Teig am Spieß gebraten	—
364	Kronabittvögel (Kronawetter) gebraten	—
365	Wildschweinskopf	—
366	Wilde Schwein-Filets gebraten	162
367	Wilde Schweinskeule	—
368	Spanferkel auf deutsche Art	163
369 und 370	Spanferkel, gefülltes	—
371	Gebratener Schöpfenschlägel	—
372 und 373	Schinken	164
374	Gespickter und gebeizter Kalbsschlägel	165
375	Kalbsschlägel besonders gut zugerichtet	—
376	Gebratenes Schöpfenstück von der Rippe	166
377	Hammelschlägel auf wilde Art	141
378	Côte de Boeuf in der Braise	166
379	Filet am Spieße gebraten	—
380	Filet de boeuf à la mariné	167
381	—— à l'indienne	—
382	Repphühner in Traubensaft marinirt	168
383	Gebackene Perchen	—
384	Indian als einen Igel	—
385	Panirter Hirschziemer	169

II.

S a l a t e.

Vorerinnerung		170
386 und 387	Selleriefalat	171
388	Pohlischer Salat	—
389	Ausgelegter Rapunzelsalat	—
390	—— Rüber- oder Büberlsalat	172
391	Kräutersalat	—
392	Ordinärer grüner Salat	—
393	Artischockensalat	173
394	Warmer Specksalat	—
395	—— Hopfensalat	—
396	Kräutersalat mit Blumen	—
397	Kauli- oder Blumentohlsalat	174
398	Spargelsalat	—

Nr.	Seite
399 Gezierter Salat mit gefärbten Eiern	174
400 Schneekensalat	175
401 Häringssalat mit Erdäpfeln	—
402 Kukurbern- oder Gurkensalat	—
403 Quittensalat	—
404 Sardellensalat	176
405 Pomeranzensalat	—
406 Warmer Kohlsalat	—
407 Russischer Salat auf Reisen mitzunehmen	—

III.

E s s i g u n d Ö l .

Vor Erinnerung	177
408 Stärker haltbarer Essig	181
409 Guter Weinessig	182
410 Sehr feiner französischer Essig	—
411 Wohlfeiler und leicht gemachter Essig	183
412 Trockene Essigmutter zu mancherley Gebrauch	—
413 Kräutereßsig	—
414 Essig der vier Räuber	184
415 Mancherley Essig	—
416 und 417 Obstessig	—
418 Gährungsmittel	185
419 Weichsel-, Himbeer-, Bertram- und Maulbeer-Essig	186

IV.

F i s c h e .

Vor Erinnerung	186
420 Biber	188
411 Biberchweif	—
422 Frösche gebacken	—
423 Austern gebraten	—
424 Stockfisch	189
425 Abgesottener Lachs	—
426 Fricassirte Frösche	—
427 Krebse fascirt	190
428 Rohrhühner in brauner Sauce	—
429 Schildkröten in Blutsauce	191
430 Ragout von Schildkröten	—
431 Schildkröten in ihrer eigenen Schale	192
432 Lachs mit feinen Kräutern	—

Nr.		Seite
433	Bachs auf dem Roste	192
434	Glacirter Salm	193
435	Salm mit Ragout	—
436	Fricandeaux vom Salm	194
437	Lürbot	—
438	Cabliau	—
439	Thunfisch	195
440	Pickling	—
441	Fischotter	—
442	Schill	—
443	Hecht in einer Fricassée	196
444	Fricassirter kalter Hecht	—
445	Gedünsteter Hecht mit Sardellen	197
446	Hecht, gebraten	—
447	Forellen, blau abzusieden	—
448	Hal, gebraten	198
449	— blau zu sieden	—
450	Karpfen oder jeden andern Fisch zu backen	199
451	— in böhmischer Sauce	—
452	— mit Blut gedünstet	—

V i e r t e r A b s c h n i t t .

I. Von allerhand gesottenen und gebackenen Mehlspeisen.

II. Vom Backwerke im Allgemeinen.

III. Eyserspeisen.

I.

Von allerhand gesottenen und gebackenen Mehlspeisen.

Vorerinnerung		203
453	Reispudding mit einer Kirschsauce	206
454	Englischer Pudding mit Weinsauce	207
455	Pudding von Pomeranzen	—
456	Krebspudding	208
457	Jägerpudding	—
458	Pudding von Mark	—
459	— — Erdäpfel	—
460	— — Stockfisch	209
461	— — Milchbrot	—
462	— à la chapelure	—
463	— von Mais	210

Nr.	Seite
464 Pudding von gebratenen Hühnerbrüsten	210
465 — gebackener, mit Mandeln	—
466 — von Hecht, gebacken	211
467 — — gebratenen Kapaunen oder Hühnern	—
468 — — Reiß und Kirschen	212
469 Plum-Pudding	—
470 Pudding von Nierenfett	—
471 — — Leber gebacken	213
472 — — Fadennudeln	—
473 Pudding von Leber mit Kapernsauce	—
474 — à la Rodney	214
475 — von Kalbsfüßen	—
476 — — Rindfleisch	215
477 — — Rindsfüßen	—
478 — brennender	—
479 Reiß-Meridon	—
480 Krebs —	217
481 Italienische Maccaroni	—
482 — Polenta	—
483 Erdäpfel —	218
484 Scheiterhausen	—
485 — — ausgelegten	—
486 Maccaroni mit Käse und Fleisch	219
487 Prügeltropfen	—
488 Faschingstropfen	220
489 Zuckertrauben	221
490 Krebstock	—
491 Leberstock	—
492 Nierenstock	222
493 Reißstock	—
494 Apfelfock	—
495 Weinstock	223
496 Gefäumtes Stock	—
497 Marillenstock	—
498 Erdäpfelfock	—
499 Topfenstock	224
500 Semmelstock	—
501 Quittenstock	—
502 Aufgelaufenes Reißstock	225
503 Butterstock	—
504 Aufgelaufenes Apfelfock	—

Nr.	Seite
505 Gebäckenes Rindsch.	226
506 Chokoladef.	—
507 Mandelf.	—
508 Aufgelaufenes Lungenf.	227
509 — Koch von kalbernen Braten.	—
510 Pomeranzenf.	—
511 Weichself.	228
512 Milchrahmf.	—
513 Gefäumtes Quittenf.	—
514 Gestifteltes Mandelf.	229
515 Hechtenf.	—
516 Erbsenf.	—
517 Möhrenf. (gelbe Rüben)	230
518 Zimmitf.	—
519 Strudel von Mark	—
520 — — Mohn (Magen)	231
521 — — Schinken	—
522 — — Chokolade	232
523 — Tyroler.	—
524 — feinen von Germ	—
525 Auflauf von Sago	233
526 — — Hirn	—
527 — — Reis	—
528 — — — mit Burgunder	234
529 — — Krebsen nach bayrischer Art	—
530 — — Kalbsmilchen oder Brieschen	235
531 — Wiener, von Maschanzgeräpfeln	—
532 — von weißem Käse	236
533 Milchrahmnockerl.	—
534 Zimmitnudeln	—
535 Krebsnudeln	237
536 Gebäckene Topfennudeln	—
537 Kartoffelklöße	238
538 Gerührte Rahmnudeln	—
539 Schinkennudeln oder Erdäpfelflecke	—
540 Gebäckener Reis	239
541 — Creme	—
542 Dampfnudeln	240
543 Pfannentuchen	—
544 Knodel von Lapin (Kaninchen)	241
545 — — Erdäpfeln	242

Nr.		Seite
546	Knödel von Erdäpfeln auf andere Art	242
547	— — — aus Schmalz gebacken	—
548	— — Gries	243
549	— — Reiß, italienische	—
550	— — Leber, Frankfurter	—
551	— — Semmel	244
552	Ausgezogene Mehlstrudel	—
553	Krebsstrudel	245
554	Abgetriebene Butternockerln	—
555	Bechamel-Nockerln	246

II.

Vom Backwerke im Allgemeinen.

	Vor Erinnerung	246
556	Kalter Pastetenteig	250
557	Kalte Pastetenfarce	251
558	Warme —	—
559, 560, 561	Dressirte Pastete	—
562	Hasenpastete	253
563	Pastete mit Stockfisch	—
564	— — Aal	254
565	— — jungen Hühnern	—
566	— — Filets	255
567	Krebspastetchen	—
568	Austerpastetchen	256
569	Kleine Pastetchen mit Bechamel	—
570	Butterpastete mit Ragout	—
571	Reißpastete	257
572	Erdäpfelpastete	—
573	Schinkenpastete	258
574	Schildkrötenpastete	—
575	Kalte Pastete mit Wild- oder Kalbsfarce	—
576	Harte — — Maccaroni und Bechamel	260
577	Kalte — — Auerhahn	—
578	Limballer von Repphühnern	261
379	Hechtfarce	—
580	Karpfenfarce	262
581	Trüffelfarce	—
582	Grüne Farce	—
583	Gänseleberfarce	—
584	Salpicon	263

Nr.		Seite
585	Baum- oder Spießkuchen	263
586	— — — — — auf andere Art	264
587	Abgerührte Zimmttorte	265
588	Äpfeltorte	266
589	Sandtörtchen	—
590	Maltheserkuchen	—
591	Sandkuchen	267
592	Weinhüppchen	—
593	Sandtorte	—
594	Englische Torte	—
595	Kräpfchen aus Schmalz	268

III.

E y e r s p e i s e n.

	Vor Erinnerung	268
596	Gefüllte Eyer	269
597	Gesehte Eyer mit Sardellen	—
598	Eyer mit Pickelhäringen	—
599	— in Essig und saurer Schmette	270
600	— schmalz	—
601	— portugiesische	—
602, 603	Eyer Ragout	—
604	Eyerschnitten	271
605	— weiche	—
606	— gesehte	—
607	— schmalz auf andere Art	272
608	— verlorne, in Champignonsauce	—
609	— gerührte, mit Semmel	—
610	Bubbert von Eyern	—
611	Eyer, grüne oder Graseyer	273
612	— gefüllte und gebackene	—
613	Eyer Kuchen mit Semmelbröseln (Fridatta)	274

F ü n f t e r A b s c h n i t t.

- I. Marmeladen.
- II. Compots.
- III. Gefrorenes.
- IV. Creme.
- V. Zuckerbackwerke.

I.

M a r m e l a d e n.

614	Marmelade von Kirschen	277
-----	----------------------------------	-----

N ^r .		Seite
615	Marmelade von Himbeeren	277
616	— — — Aprikosen (Marillen)	278
617	— — — Reineclauden	—
618	— — — Birnen	—
619	— — — Pfirsichen	279
620	— — — Quitten	—
621	— — — Hagebutten (Hetschen)	—
622	— — — Pflaumen (Zwetschen)	280

II.

C o m p o t s.

623	Compot von Äpfeln auf portugiesische Art	280
624	— — — en balon	—
625	— — — Kirschen	—
626	— — — Aprikosen (Marillen)	281
627	— — — Quitten	—
628	— — — ganzen Äpfeln	—
629	— — — Birnen	282
630	Äpfel-Charlotte	—
631	Aprikosen-Küchlein	—
632	Chartreuse de Pommes	—
633	Äpfel in Reiß	283
634	— auf pommerische Marzipan-Art	284
635	Glacirte Äpfel	—
636	Pommes meringues	—
637	Compot von Pflaumen (Zwetschen)	285
638	— — — Himbeeren	—
639	— — — Pfundbirnen	—
640	— — — kleinen Pfirsichen	—
641	— — — Orangen	—
642	— — — Frühkirschen	286
643	— — — Mirabellen	—

III.

G e f r o r n e s.

	Vorerinnerung	286
644	Rahm-Gefrornes mit Vanille	287
645	Raffeh-Gefrornes	—
646	Maraschino-Gefrornes	288
647	Zucker zu läutern	—
648	Citronen-Gefrornes	—
649	Punsch- —	—
650	Orangen- —	289

Nr.	Seite
651 Kirschen=Gefrorenes	289
652 Erdbeeren= —	—
653 Himbeeren= —	—
654 Birnen= —	—
655 Aprikosen= —	290
656 Quitten= —	—
657 Apfel= —	—
658 Johannisbeeren=Gefrorenes	—
659 Ananas= —	291
660 Pistazien= —	—
661 Champagner=Wein= —	—
662 Pfirsich= —	—
663 Kirschenaft	292
664 Johannisbeerenaft (Ribisel)	—
665 Himbeerenaft	—
666 Punsch=Syrup	293

IV.

C r e m e.

667 Creme von Pistazien	293
668 — — Kaffeh	—
669 — — Orangen, gebacken	294
670 — au gratin	—
671 — von Maccaronen	—
672 — brûlée	295
673 — von Champagner=Wein	—
674 — à la reine	—
675 — von Himbeeren	296
676 — — Kirschen	—
677 — — Weinbeeren	—
678 Schneeberge mit Creme	—
679 Türkische Chokolade=Creme	297
680 Wein=Creme	—
681 Creme von Erdbeeren	—
682 — à l'estofade von Rahm	298
683 — von Zuckerbrot	—
684 — gebackene, à l'angloise	—
685 — von bittern Maccaronen	299
686 — spanische	—
687 Geschlagener Rahm	—
688 Creme von Pistazien auf andere Art	—
689 — — Orangen	300

Nr.	Seite
690 Creme von Caramel	300
691 — — Chokolade	—
692 — auf andere Weise	301
693 — von Kaffeh	—
694 — umgestürzte à la vanille	—

V.

Z u c k e r b a c k w e r k e.

695 Wiener Biscuit-Torte	302
696 Lingertorte	—
697 Chokolade-Biscuit	303
698 Vanille-Biscuit	—
699 Zuckerbreheln	—
700 Vanille-Bögen	—
701 Berliner Zuckerbögen	—
702 Zuckerstrauben	304
703 Süße Maccaroni	—
704 Bittere —	305
705 Chokolade- —	306
706 Gewürz- —	—
707 — — Torte	—
708 Gefüllte —	307
709 — — Torte	—
710 Marzipan-Teig	—
711 Vom Gebrauche des Marzipan-Teiges	309
712 Zimmt-Confect	—
713 Citronen-Confect	—
714 Chokolade- —	310
715 Ordinäre Mandelberge	—
716 Mandelkränze	—
717 Nüsse von Marzipan	—
718 Bratwürstchen von Marzipan	311
719 Blutwurst — —	—
720 Schinken — —	312
721 Himbeeren — —	—
722 Weißer Marzipan	313
723 Rosen- —	314

Sechster Abschnitt.

- I. Warme Getränke.
- II. Kalte Getränke.
- III. Gelees.
- IV. Liqueurs.
- V. Wein. Bier.
- VI. Lisanen für Kranke und Genesende.

I.

Warme Getränke.

Vorerinnerung	317
724 Punsch auf gewöhnliche Art	—
725 — — englische Art	318
726 — Royal	—
727 Eyerpunsch	—
728 Whist	—
729 Bischof	319
730 Nikus	—
731 Vin brûlée	—
732 Hippocras	—
733 Capajeau	320
734 Drenfuß	—
735 Bavaroise	—
736 Glühwein	—
737 Beste Punschessenz	321
738 Bischof-Extract	—
739, 740, 741 Chokolade	—
742 Kaffeh	—

II.

Kalte Getränke.

743 Orgeade oder Mandelmilch	324
744 Syrop d'Orgeade	—
745 Pâte —	—
746 Limonade	325
747 Limonien-Syrup	—

Nr.		Seite
748	Erdbeeren-Wasser	326
749	Himbeeren-Wasser	—
750	Kirschenwasser	—
751	Geschlagener Rahm	—
752	— saurer Rahm	327

III.

G e l e e s.

753	Gelee von Punsch	327
754	— — Rheinwein	—
755	— — Orangen	328
756	— — verschiedenen Farben	—
757	Rosen-Gelee	329
758	Marasquino-Gelee	—
759	Glacirte Erdbeeren	—
760	— Kirschen	—
761	— Maronen	330
762	Erdbeeren-Gelee	—

IV.

Bereitung der Branntweine und Liqueurs.

	Vorerinnerung	331
763	Nürnberger Schnaps von Kräutern	334
764	Branntweine zu reinigen	335
765	Wachholder-Branntwein	—
766	Branntwein aus allerley Frucht	336
767	Feine Liqueurs, Katarfia's von Most, Birnen u. dergl.	—
768	Orangen-Katarfia	338
769	Maccaronen-Liqueur	—
770	Marasquino	—
771	Kernwasser	339
772	Liqueur-Wasser von Erdbeeren	—
773	Chokolade-Liqueur	—
774	Eau divine	340
775	Manheimer Wasser	—
776	Kaffeh-Branntwein	341
777	Erdbeeren-Liqueur	—

Nr.		Seite
778	Pomeranzen-Branntwein	342
779	Liqueur mit Anis	—
780	— von rothen Früchten	—
781	— — Limonien	343
782	— — Marillen	—
783	— — — kernen	—
784	— — Pomeranzen	344
785	— — Quitten	—
786	— — Vanille	—
787	Bespettro-Liqueur	—

V.

Wein und Bier.

	Vorerinnerung	345
788	Kennzeichen des Weines	347
789	Behandlung — —	350
790	Wein, der sauer werden will, wieder herzustellen	352
791	Dumpfiger Wein	—
792	Gefäße zu Wein, Bier &c.	353
793	Flaschen	354
794	Stöpsel	355
795	Wohlfeile Kunstweine	—
796	Äpfelwein (Cider) in England und am Rhein	359
797	Künstlicher Champagner	361
798	Fabrik-Champagner aus Obst	—
799	Eine andere Art Champagner-Wein	365
800	Tokayer und Landwein	—
801	Zuckerwein in England	366
802	Honigwein oder Meth	—
803	Von andern künstlichen Weinen	367
804	Schlehenwein	368
805	Ungarische Weine	—
806	Wein aus faulem und anbrüchigem Obst	369
807	Bitterwein	—
808	Weichselwein	370
809	Wermuth- und Kräuterwein	—
810	Bier recht klar zu machen	—
811	Vorzügliches Bier	371
812	Bierhese selbst zu machen	372
813	Bierhese trocken aufzubewahren	—
814	Deßgleichen	—

VI.

Tisane für Kranke und Genesende.

Vorerinnerung	373
815 Einfache Brot-Tisane	—
816 Zusammengesetzte Tisane	—
817 Destillirtes Brotwasser	374
818 Verdünnende, erweichende und kühlende Tisane	—
819, 820 Sehr erfrischender säuerlicher Hafertrank	—
821 Blutreinigender Hafertrank	375
822 Erquickender und durststillender Trank in Fieberhitze und großer Mattigkeit	376
823 Gerstenwasser	—
824 Eröffnende und krampfstillende Tisane	—
825 — Tisane	377
826 Stark eröffnende Tisane	—
827 Hirsen-Decoct	—
828 Zusammengesetzter Apfeltrank	—
829 Wasser von Erdbeeren, Himbeeren, sauren Kirschen, Johannisbeeren (Ribiseln)	378

A n h a n g

über die

Aufbewahrung animalischer und vegetabilischer Substanzen durch Trocknen, Einmachen, Beizen, Pöckeln und Räuchern, nebst einer ganz neuen Schnellräucherungs-Methode, wodurch man alle Fleischgattungen in wenig Stunden mit äußerst geringem Kostenaufwand, schmackhafter als auf jede Art, räuchern kann.

D a s T r o c k n e n	381
830 Meerrettig (Kren) aufzubewahren	383
831 Zuckermurzeln	—
832 Champignons und andere essbare Schwämme, als Morcheln, Reisten etc. etc.	—

Nr.	Seite
853 Aufbewahrung durch Einmachen	384
854 Gelbe und weiße Rüben	—
855 Champignons	385
856 Allerley Schwämme	—
857 Aufbewahrung des Obstes	386
858 Pflaumen (Zwetschen) lange aufzubewahren	387
859 Weintrauben frisch zu bewahren	388
840, 841, 842, 843 Citronen	389
844 Kirschen	—
845 Früchte auf französische Art einzumachen	390
846 Pfirsiche	—
847 Petersilie grün aufzubewahren	391
848 Artischocken zu erhalten	—
849 Champignons einzumachen	392
850 Spargel	393
851, 852, 853 Erdäpfel aufzubewahren	—
854 Mehl aus erfrorenen Erdäpfeln	394
855 Anderweitige Benützung	—
856 Milch zu erhalten	395
857 Eyer — —	396
858 Eingeschlagene Butter gut und lange zu erhalten	—
859 Butter vor üblem Geschmack und Ranzigwerden zu be- wahren	—
860 Austern einzufalzen	397
861 Schildkröten lange zu erhalten	—
862 Geräuchertes Fleisch	398
863 Wildpret	399
864 Pöckeln	—
Über das Wursten beym Schweinschlachten	r 400
865 Frischlinge und Wildpret zu räuchern und einzufalzen	402
866 Von dem Verfahren bey der Fleischräucherung zu Hamburg	403
867 Neue Schnellräucherungs-Methode ohne Feuer und Rauch	406
Vorerinnerung	—
a) Einsalzen	—
d) Räucherungsverfahren	408

S p e i s z e t t e l

auf

jeden Monathstag des ganzen Jahres, für den Mittag- und Nachttisch, an Fleisch- und Fasttagen; dann für größere Gastgebothe von 12 bis 36 Personen, und passend geordnete Gausen, ingleichen Familien-Tafeln an hohen Festen und sonstigen Feyerlichkeiten, Verlobungs-, Hochzeits-, Tauf- und Trauermahlen.

Nr.	Seite
Vorerinnerung	413
Speiszettel für den Jänner	415
— — — Februar	420
— — — März	425
— — — April	430
— — — May	436
— — — Juny	440
— — — July	445
— — — August	450
— — — September	455
— — — October	460
— — — November	465
— — — December	470
I. Tafel-Arrangement für ein Diner auf 36 Personen an Fleisch- tagen im April oder May	477
II. Diner auf 36 Personen an Fasttagen im October oder Sept: .	478
III. — — 24 — — — Fleischtagen im Winter	479
IV. — — 18 — — —	480
V. — — 12 — — — Fasttagen	481
VI. — am Kirchweihstage mit Nachteffen	—
VII. Gausen zum Nahmenstag	485
VIII. Faschings-Unterhaltung	484
IX. Verlobungs-Diner auf 24 Personen an Fleischtagen	—
X. Vermählungs-Souper an Fleischtagen	485
XI. Kindstauffschmauß	486
XII. Trauer-Souper auf 12 Personen an einem Fasttage	—

Allgemeines österreichisches

oder

neuestes Wiener Kochbuch.

E i n l e i t u n g.

Alles in der Welt muß erst gründlich erlernt werden ehe man sich ein erwünschtes Gelingen versprechen darf. — Man sehe eine Sache auch für noch so leicht an, so wird man sich, wenn man zur Ausführung schreitet, zeitig genug überzeugen, daß sie nach Anwendung gewisser, früher nicht gekannter Vortheile und Handgriffe, die sich theils durch Belehrung, theils durch Übung erwerben lassen, weit besser und schneller gerathe.

Es ist in der Kochkunst nicht anders. Mit Unrecht sehen sehr viele Frauenzimmer das Kochen für etwas ganz Leichtes an; fast jede Person, die ein Stück Rindfleisch weich gesotten, der eine Einbrenne nicht knödelig geworden, oder ein fälberner Schlägel nicht ausgedörret ist, bildet sich schon ein, kochen zu können, und verlangt schon, eine Köchinn genannt zu werden.

Aber, Ihr guten Kinder! hört erst ein Mahl, was einer guten Köchinn zu wissen nothwendig ist:

Ohne eine bequeme, mit allem erforderlichen Vorrath wohl versehene Küche, ohne Kenntniß der zweckmäßigen Anwendung des Geschirres, der Holz- oder Kohlenfeuerung, der Benützung des Wassers, des Verhältnisses mancherley Würzen zu einander, und ohne eine nicht genug zu empfehlende Vorsicht bey Anwendung gewisser Nahrungsmittel, wird selbst die genaueste Befolgung aller einzelnen Vorschriften eines gewöhnlichen Kochbuches, Euch sehr wenig nützen, wenn wir auch das Beobachten der rechten Zeit des Einkaufes, die Aufbewahrung

*

und gute Erhaltung der mancherley Eßwaaren, nicht ein Mahl in Anschlag bringen wollen.

Ein in seiner Kunst vollendeter Koch, eine durch viele Jahre eingeübte Köchinn, und eine erfahrene, ihrem eignen Herde vorstehende Hausfrau, diese mögen immerhin meiner Erinnerungen und Winke nicht durchaus bedürfen; denn ihnen können Kochbücher, die nicht wirklich ganz neue Entdeckungen im Gebiethe der Kochkunst, wichtige Aufschlüsse, und wahrhaft interessante Erfahrungen mittheilen, in der That zu nichts anderm dienen, als ein schnelles Speisezetteln-Entwerfen zu erleichtern, und höchstens hier und da dem untreu gewordenen Gedächtnisse ein wenig zu Hülfe zu kommen. Personen indeß, die, sey es auch unter einer noch so vortrefflichen Bildung, erst kochen lernen, werden sich sehr bald überzeugen, daß alle die höchst wichtigen Gegenstände, auf welche ich in dieser Einleitung hindeuten werde, bisher weder beym mündlichen Unterricht, noch in Kochbüchern erwähnt wurden, und der Erfolg meistens eigenem Forschen, und sonach nur langem Zeitaufwande überlassen blieb.

Diesen, nicht selten mit dem lebhaftesten Verdrusse gefühlten Mängeln, hoffe ich durch meine Anleitung zur Kochkunst abzuheben, nach welcher ich zwey Drittheile meiner Lebensjahre, die durch manche Nebenumstände sehr begünstigt waren, verfahren habe, und schmeichle mir daher mit meinem Werke, welches außer der beobachteten Ordnung und zweckmäßigen Eintheilung, unbestreitbar auch viel Neues und wesentliche Ergänzungen enthält, Anfängern sehr willkommen zu seyn, sogar erfahrnern Köchen und Köchinnen, ohne deßhalb die Achtung vor deren Kenntnissen im Mindesten zu verlegen, durch diesen oder jenen Wink über Gegenstände, die bisher vielleicht zum Theil ihrer Aufmerksamkeit entgingen, nützlich zu werden.

I.

Nöthige Beschaffenheit der Feuerstelle, des Küchen-
geräthes und Brennstoffes.

A. Da die Lage und Bauart der Küchen wohl nur äußerst selten von der Anordnung und Willkühr der Köche und Köchinnen abhängt, und selbst wackere Hausfrauen, bey aller Vorliebe für die Beschäftigungen am Herde, die Küche doch gewöhnlich nehmen müssen, wie sie sich findet, so bleibe nur die möglichste Bequemlichkeit und zweckmäßigste Benützung der Feuerstelle selbst, unser Hauptaugenmerk. — Wer übrigens im Besitze einer Küche ist, deren Rauch den Arbeitern in derselben keine Thränen auspreßt, hüte sich ja, durch etwa beabsichtigte Veränderungen, dieses sehr bedeutenden Vorzugß verlustig zu werden, um den ganz leicht, nur ein versetzter Stein bringen kann.

Ich rede hier nicht von den vortrefflichen Sparherden, und andern nützlichen Koch-, Brat- und Backöfen, die man in neuern Zeiten erfunden hat, theils weil ihre Anwendung leider noch nicht so allgemein ist, als freylich zu wünschen wäre, theils aber auch, weil sie nach einer vollkommen gelungenen Zusammenstellung, ohnehin jede besondere Anleitung zur Behandlung überflüssig machen; mein Rath soll sich daher nur auf die gewöhnlichen Feuerstellen beschränken, deren man sich noch in den meisten Haushaltungen bedient.

Hat ein gewöhnlicher Herd in seiner Mitte hinlänglichen Raum für loderndes Bratenfeuer, daß erforderlichen Falls auch mehrere Spieße mit hinlänglicher Hitze versehen kann, so wird man auf der andern Seite Platz genug für allerley Häfen

und Reindl finden, und auf diese Art, die vom Braten abwärts gerichteten Gluthstrahlen nicht verloren gehen lassen. Ein stets gefüllter, eisener oder kupferner Wasserkessel, dessen Unerläßlichkeit ich in der Folge kaum zu beweisen nöthig haben werde, hängt am füglichsten schwebend über den Flammen, deren Spitzen ihn nur zu erreichen brauchen. Da auf diese Art nicht nur ein Raum erspart, sondern auch der möglichste Vortheil von dem brennenden Feuer gezogen wird, und überdieß diese Vorkehrung des schwebenden Wasserkessels, selbst für Küchen, in welchen sie noch nicht besteht, so äußerst leicht und einfach ist, wünsche ich sie statt des sonstigen Gebrauchs der großen kupfernen Töpfe, überall bestend zu empfehlen.

Den Rand des Herdes und dessen etwas vorgeschobenen Winkel, benütze man zu Casserole-Löchern und Seitenkaminen, die ohnehin keiner Flamme, sondern nur der Kohlengluth bedürfen.

B. Es möchte wohl eine sehr überflüssige Mühe seyn, hier ein genaues Verzeichniß aller der in einer Küche erforderlichen, sogar irdenen Geschirre, von mancherley Form und Anwendung, als: Töpfe, Hafen, Tiegel, Schalen, Reindeln, Schüsseln, Weidlingen, Kannen, Pfannen u. dgl. Geräthschaften zu liefern, da sie ohnehin zu den gemeinsten Küchenbedürfnissen gehören; ich werde mich daher wegen Beschränktheit des Raumes begnügen, einige Bemerkungen im Allgemeinen niederzuschreiben, und bloß bey den wichtigeren Erfordernissen etwas verweilen.

Unsere Hafnerarbeiten bedürfen noch durchgehends einer sehr strengen Verbesserung; sie sind nicht allein, ungeachtet der Wohlfeilheit im Ankauf, ihrer zu großen Gebrechlichkeit wegen die theuersten, sondern auch, da sie gewöhnlich eine Bleiglasur haben, der Gesundheit um so nach-

theiliger, wenn man sie zur Aufbewahrung saurer oder scharfer Nahrungsstoffe anwendet, welche die Bestandtheile der Glasur anfressen oder gar auflösen. Zum bloßen Kochen der Speisen mag man sich ihrer in unausweichlichen Fällen wohl bedienen, obschon auch hierin, wie zur Aufbewahrung, das Steingutgeschirr den Vorzug verdient, welches letztere man, um es beym Gebrauche am Feuer besser vor dem Zerspringen zu sichern, von außen mit Kupfer überzieht. Da indeß solche Gefäße sehr langsam die zum Kochen erforderliche Hitze annehmen, will ich sie bloß für solche Speisen, denen man Zeit lassen kann, als: Fleischbrühe, Schinken, Dunstfleisch, Erdäpfel u. s. w. empfehlen, wozu sie vortreffliche Dienste leisten.

Wo es jedoch — wie es unläugbar sehr oft der Fall ist — einer schnelleren Mittheilung der Hitze bedarf, sind metallene Geschirre durchaus unentbehrlich, und unter diesen behauptet ein stets rein gehaltenes, gut verzinn-tes, aber nicht verbley-tes Kupfergeschirr — zwey höchst wichtige Bedingungen — den Vorzug vor dem Gußeisen, weil die Gefäße von letzterem immer schwerer und dick, mithin unbehülflich sind, auch bey einer zu starken Flamme zerspringen, überdieß manche Speisen einen zusammenziehenden Geschmack, und eine ganz veränderte, schmutzige und darum unappetitliche Farbe annehmen. Dieß wird hinreichen, eiserne Hasen, Kessel 2c. 2c. nur für den geringsten Gebrauch zu bestimmen. Die Casserole und sonstigen Kochgeschirre von Kupfer bedürfen also einer Verzinnung von gutem Blochzinn und Salmiak, die man an dem lebhaften Glanze, und einer dem feinen Silber beynahe gleichkommenden Weiße erkennt. Da die Farbe des gemischten Zinnes in das Blaulichte spielt, und der Glanz nur matt ist, lehrt die bloße Ansicht leicht den Unterschied.

In unverzinnten kupfernen oder messingenen Geschirren kochte man nur solche Speisen, die eben keine lange Zeit zum Fertig- oder Genießbarwerden erfordern, aber in keinem metallenen Geschirre, selbst in den verzinnten nicht, darf man, ohne bedeutende Gefahr der Gesundheit, Speisen aufbewahren; hierzu taugt allein das Steingeschirr, Steingut oder Porcellan, weil diese Gefäße ihre Glasur nur von der Hitze des Ofens, mithin ohne schädliche Beymischung, erhalten haben.

Weiß gemachtes Kupfer (durch Arsenik, dieses furchtbliche Gift) ist aus der Küche, sogar von der Tafel, zu verbannen.

Den in früheren Jahren, besonders in Bürgerbhäusern allgemeinen Gebrauch des Zinns zum Speisen, hat die Mode größten Theils verdrängt, wo man sich aber desselben noch bedient, mache man nur den kürzesten Gebrauch davon, d. h. man lasse die Speisen bloß darin auftragen, und sogleich verzehren. — Zinnerne Salatschüsseln, Salzfüßer oder gar Kinderbecher, sind wegen der steten Versetzung des Zinns mit Bley durchaus verwerflich.

Da sich irdenes Geschirr schwerlich ganz aus den Küchen verbannen läßt, dürften noch ein Paar Worte über seine Kenntniß und Behandlung nicht am unrichtigen Orte seyn.

Sitzt die Glasur bloß locker auf, ohne mit dem Thon verschmolzen zu seyn, so wird sie durch saure Speisen aufgelöst, und der Gesundheit nachtheilig; man versuche daher beym Einkaufe irdener Gefäße, ob sich die Glasur durch einen Druck mit dem Nagel des Daumens abblättere, und fülle zu noch größerer Vorsicht den neuen Topf mit Wasser, in das man nach dem Verhältnisse der Größe des angefüllten Topfes eine oder mehrere Hand voll gewöhnliches Küchensalz wirft; so lasse man es vier und zwanzig Stunden stehen,

und nach deren Verlauf eine gute Stunde hindurch kochen. Durch diese Maßregeln wird wenigstens, was etwa hätte schädlich werden können, größten Theils beseitiget seyn.

Daß Umsflechten der irdenen Töpfe mit Draht und Binden, der Stosshäfen und Reindeln, um ihnen eine längere Dauer zu sichern, ist zu bekannt, um hier erwähnt zu werden.

In einer wohl eingerichteten Küche setze ich, außer den gewöhnlichen, folgende Geräthschaften voraus:

Erstens: Den schon früher erwähnten kupfernen oder eisernen Hängkessel, da zum Reinigen des Geschirres, zum Abputzen des Geflügels und mancherley andern Zwecken, stets siedendes Wasser vorrätzig seyn muß.

Zweitens: Einen gut beschaffenen Bratenwender, dem mehrere große und kleine Spieße angepaßt werden können.

Drittens: Einige Roste von verschiedener Größe und Abweichung der Dichtigkeit des Gitterwerkes. — Alle darauf gebratenen Speisen müssen an Wohlgeschmack und gutem Aussehen viel gewinnen, wenn man diese Roste oberhalb poliren läßt, weil rauhes Eisen nicht rein gehalten werden kann.

Viertens: Wenn es dem Herde an Winkelfaminen fehlt, mehrere eiserne Dreyfüße, um die Casserolen darauf zu stellen.

Fünftens: Einige blecherne Schüsseln und Platten zur Unterlage für verschiedene Bäckereyen.

Sechstens: Mörser von Metall, Stein und Holz. Zum Zerstoßen fetter und öhliger Sachen bediene man sich lieber eines steinernen, als messingenen Mörsers, um jede Grünspan-Auflösung zu vermeiden. Dieser Wink gilt vorzüglich den Mandeln, dem Mohn (Magen), Cacao, Kaffee 2c. 2c.

Siebentens: Reibeisen von verschiedener Feinheit, um sich nicht für jeden Stoff eines einzigen vorhandenen bedienen zu müssen.

Achtens: Verschiedene kupferne wohlverzinnte Formen, um Mehlspeisen u. dgl. darin zu bereiten, oder doch zu gestalten. Für Speisen, die erst durch das Erkalten sich gestalten, wie Gallerte, empfehle ich gläserne Model, in denen man die Farbe, Reinheit und Dichtigkeit der Speisen weit besser, als in kupfernen oder irdenen beurtheilen kann.

Neuntens: In Ermangelung einer geglätteten Marmorplatte, um allerley Teig darauf zu verarbeiten, vertreten die bekannten Nudelbreter mit hölzernen Rollen die Stelle jener.

Zehntens: Feinere und gröbere Hobel, letztere um Kraut, Äpfel, Gurken 2c. 2c. aufzuschneiden, erstere um Trüffeln in Späne zu hobeln.

Elftens: Mehrere Haarsiebe und einen Durchschlag (Nudelsieb) von Blech, der aber, wie alle Puddingformen, mit Zinn, nicht mit Blei gelöthet seyn muß.

Zwölftens: Hohleisen, zum Ausstoßen der Obstgehäuse, und Ausschneiden verschiedener Kleinigkeiten in bestimmte Formen; Hackbreter von wohlaußgelaugtem harten Holze mit Wiege-, Stoß- und Hackmesser; dann außer den gewöhnlichen Küchenmessern, ein großes Fetthändlermesser, um Schinken, Salami 2c. 2c. in langen dünne Streife zu schneiden: blecherne Zangen und Formen 2c.

Endlich würde in größeren Küchen die Vollständigkeit dieser Geräthschaften durch ein Paar Casserole von möglichst reinem Silber, einen papinianischen Sup-

pen topf und einen englischen Dampfkessel ganz erreicht werden.

Daß alle diese Geschirre stets äußerst sauber gehalten, und nach jedermahligem Gebrauche gleich gereinigt, wieder aufbewahrt werden müssen, sollte keiner Erwähnung bedürfen, wenn nicht leider die Erfahrung lehrte, daß es nicht immer in allen großen deutschen Küchen so genau damit genommen werde.

Die strengste Reinlichkeit soll sich nicht bloß auf alle zu brauchenden Gefäße beschränken, sondern sich, mit Ordnung und Genauigkeit vereint, auf die ganze Küche, sogar bis auf den Anzug der darin arbeitenden Personen erstrecken, deren schmutziger Anblick nur zu oft geeignet ist, den besten Appetit in Ekel zu verwandeln. Mit Vergnügen tritt man dagegen in eine wohlgeordnete, reinliche Küche, in der alle Gefäße glänzend gescheuert, in ihren Schränken, Gestellen u. s. w. prangen, auf denen man dem Staube keine Zeit zum Sammeln läßt. Aus dem wiederhohlt gescheuerten Boden steigen keine die Luft verunreinigenden, faulen Dünste auf, und der saubere Anzug, die stets gewaschenen Hände der darin arbeitenden Personen, sind die sichersten Bürgen der darin herrschenden Ordnung und Reinlichkeit.

Nur noch einige hierher gehörige Winke für Anfängerinnen der Kochkunst und des Servirens.

Ehe man die Speisen auftragen läßt, reinige man die Schüsseln, mit einer dazu bestimmten Serviette, unten von jeder Unsauberkeit, Asche, Fett &c., die sie vielleicht auf dem Anrichttische angenommen haben können.

Alles Geschirr muß nach dem Abwaschen, vor dem Gebrauche abgetrocknet werden; dieß gilt nicht nur von Schüsseln, Gläsern, Messern, Gabeln, Löffeln, sondern vorzüglich von den Tellern, die man bey neuen Gerichten wechselt. Kom-

men diese Geräthschaften im Winter aus der Küche in das geheizte Zimmer, so schwingen sie; dasselbe ist bey dem Obst der Fall, daher man letzteres, früher als es aufgetragen wird, in ein anderes Zimmer stellen muß, um Zeit zum Abwischen und Ordnen zu erhalten. Ungelaufenes Geschirre mit einer reinen Serviette abzutrocknen, ehe es zur Tafel gegeben wird, ist Sache des aufwartenden Bedienten.

Sollte ein Kohlenbecken zur Warmhaltung eines Gerichts im Speisezimmer selbst erforderlich seyn, so gebe man ja Acht, daß kein Brand unter den Kohlen im Zimmer Rauch verbreite.

C. Einen sehr wichtigen Einfluß auf die Ausübung der Kochkunst hat die Beschaffenheit des Brennstoffes. Den Vorzug im Allgemeinen verdient unstreitig das Buchenholz, nur nehme man darauf Bedacht, daß immer ein überjähriges vorhanden sey, weil nasses Holz nicht gut brennt, und durch das Rauchen manche Speise verdirbt; da indeß in manchen Fällen auch unrein rasch loderndes Feuer die verlangte Wirkung hervorbringt, halte man stets einen Vorrath recht durren Buschholzes oder Reisigs.

Da klein gespaltenes Holz weit mehr Hitze von sich gibt, als ganze Scheiter, die gewöhnlich nicht recht brennen wollen, so unterhalte man das Feuer nur mit ersterem. Eine Grube im Herd, um die vier bis sechs Kochgeschirre stehen können, folglich die Hitze beysammen erhalten wird, und nur durch das Nachlegen eines oder zweyer Stückchen unterhalten zu werden braucht, würde besonders für kleine Haushaltungen um so empfehlenswerther seyn, weil sich der Unterschied des auf diese Art ersparten Holzes, wie eins zu drey verhält.

Wo eine sehr gedrängte und heftige Hitze erforderlich wird, wie bey Roßthees 2c., mag die echte Steinkohle jeder andern Feuerung vorzuziehen seyn, besonders als

Coackß, daß heißt abgeschwefelte, die ganz geruchlos brennen, und dennoch den größten Grad der Hitze geben. — Die Braun- oder Fettkohle, fälschlich oft Steinkohle genannt, wird durch ihre thonige Substanz zum Kochen um so unbrauchbarer, da sie weniger Hitze gibt, langsamer brennt, und der sich dabey entwickelnde üble Geruch leicht den Speisen mittheilt. Ein mit leichtem Holzwerk früher verkohlter Torf — (mit Erdharz durchdrungener todter Pflanzenstoff) wird in Gegenden, wo beyde Stoffe vorhanden sind, weit bessere Dienste leisten.

Nicht aus nassem Holze, und bey keinem starken Winde gut ausgebrannte Holzkohlen, sind ein vortreffliches Brennmaterial, daß den ersten Rang nach den Coackß behauptet. Sind sie aber nicht unter obigen Bedingungen erzeugt, so sprühen, lärmern und knallen sie, wenn das Feuer angeblasen wird, wodurch die Geschirre mit Staub und Kohlenstücken angefüllt werden.

II.

Gehaltsverschiedenheit des Wassers.

Es ist von sehr großem Einflusse, mit was für Wasser man kocht; denn nicht alles gute Trinkwasser leistet gute Dienste zum Kochen, und so umgekehrt, ist nicht jedes zum Kochen wohl anwendbare Wasser zum Trinken geeignet. Ein weiches, sogar stehendes Wasser, ist immer noch einem sehr harten zum Kochen vorzuziehen, weil letzteres die in ihm enthaltenen Säuren und Salze um so mehr auflöst, und den Speisen mittheilet, während bey jenen die fauligen Pflanzentheile im Sieden theils zu Boden sinken, theils aber auch durch Abschäumen beseitiget werden können.

Wenn nun auch, im Ganzen genommen, das weiche Wasser das zum Kochen geeignetste ist, so gibt es doch auch gewisse Speisen, die sich besser im harten als wei-

chen Wasser bereiten lassen. Fische z. B. in weichem Wasser gesotten, erfordern sehr viele Aufmerksamkeit, daß sie nicht zerfallen; grüne Kräuter erhalten ihre Farbe weit frischer und besser im harten, als im weichen Wasser.

Endlich ist es keineswegs einerley, ob eine Speise mit schon heißem oder noch kaltem Wasser zum Feuer gesetzt werde. Auf manche äußert eine zu schnelle Wasserhize gerade die entgegengesetzte Wirkung, welche man beabsichtigt, sie erhärten, statt zu erweichen; dieß ist vornämlich der Fall bey Hülsenfrüchten und altem zähen Fleische; beyde Nahrungsstoffe müssen im kalten Wasser zu Kochen gebracht werden. — Wenn Bohnen (Fisolen), Erbsen und Linsen von der letzten Ernte sind, so ist zwar nicht nöthig, daß sie zuvor Tag und Nacht eingewässert werden, wodurch diese Früchte allerdings von ihrem ursprünglichen Geschmacke verlieren; man gieße aber, um ihnen wenigstens einen Theil ihrer blähenden Kraft zu benehmen, das erste Wasser, in dem sie gekocht wurden, ab. — Für Erbsen, die über ein Jahr alt sind, bleibt jedoch das Einwässern über Nacht durchaus unerläßlich.

Grüne Gewächse hingegen, werden mit heißem Wasser übergossen zum Feuer gebracht, und sogleich gesalzen. Setzt man sie im kalten Wasser, ungesalzen den stufenweise erhöhten Graden der Hize aus, so werden sie zwar weich, verlieren aber mit ihrer Farbe, ihr äußeres Ansehen, und ihre innere Kraft.

III.

Würzen, Vorsicht bey Anwendung gewisser Nahrungsstoffe.

Unter den ausländischen Gewürzen nennen wir zuerst die sogenannte neue Würze, die auch Pimentpfeffer genannt wird, obwohl sie gar kein Pfeffer, sondern die

Beere von einem Myrthenstrauche ist; auch ist sie unter dem Nahmen Allerleywürze bekannt.

Sie ist ein schätzbares Gewürze, indem sie nicht zu gewaltig auf den Geschmack einwirkt und reizt, und fast zu allem Gebrauche diënt.

Der Ingwer gehört auch nicht den sehr stark reizenden Gewürzen an, und war in älteren Zeiten sehr hoch geachtet. Er hat eine wohlthätige Einwirkung auf die Verdauung, und man läßt daher am Fleische einige Klauen mitkochen. Im Handel unterscheidet man schwarzen, braunen und weißlichen. — Der Zitwer gehört zu seinem Geschlechte, aber auch die Cardamomen.

Von den Muscaten unterscheidet man zwey Arten, nähmlich eine sogenannte männliche oder silzige Nuß, welche länglich ist, aber an Kraft und Würze der weiblichen, oder älteren und runden, weit nachsteht. Die harte Schale wird, fast wie bey unsern wälschen Nüssen, mit einer nehartigen Haut umgeben, welche die Muscatenblumen oder den Macisß ausmachen. Die Nüsse enthalten ein gewaltiges Öhl, welches sehr theuer ist, und werden auch in ihrer Heimath unreif eingemacht. Der Macisß hat eine bedeutende, Blähungen treibende Kraft.

Der Pfeffer ist bey uns ein vielgebrauchtes Gewürz, aber ein sehr higiges, daher man mit demselben nichts übertreiben darf. Mäßig gebraucht, hilft es der Verdauung sehr, zu stark aber gebraucht, erregt es bey manchen Mägen heftiges Sodbrennen. — Der weiße Pfeffer ist derselbe, wie der schwarze, nur ist er reifer, und daher glatter geworden, ist auch in Seewasser eingetaucht worden, und davon ist die Schale abgefallen. Der Kubebenpfeffer ist mit ihm aus demselben Geschlecht, der spanische Pfeffer aber ist gar nicht mit ihm verwandt.

Selbst dieses Gewürz weiß die Habsucht der Menschen zu verfälschen, durch eine Mischung von Lehm und Erbsenmehl. Man sollte kaum glauben, daß es sich damit der Mühe lohne.

Der echte Saffran muß etwas bitter schmecken, einen durchdringend starken Geruch haben, aber einen zugleich angenehmen und gewürzhaften; muß beym Anfühlen etwas fettig seyn, und seine Farbe dunkelglänzend purpurn. Das Wasser soll er goldgelb färben. Da er in hohem Preise steht, so wird er vielfältig verfälscht — mit Saflor, mit dem wilden Saffran, ja selbst mit den geschabten Fasern des geräuchernten Rindfleisches. Man entdeckt aber den Betrug, wenn man Alaun in Wasser auflöst, damit den Saffran beigt, und in ein Leinwandläppchen hineinlegt. Je schlechter dieses gefärbt ist, desto schlechter der Saffran. — Man muß ihn sorgfältig vor der Luft bewahren, denn er verliert an derselben sehr.

Der Zimmt oder Canelle ist zwar in verschiedenen Gegenden Ostindiens zu Hause, am vorzüglichsten und häufigsten auf Seylon, jedoch nur in gewissen Districten.

Der beste Zimmt soll sehr dünn seyn, etwas biegsam, süß, ohne Nachgeschmack, und ohne zu beißen. Die geringere Sorte ist dicker, bräunlich, beißend, und von bitterem Nachgeschmack.

Der Zimmt soll höchst wenig Öhl geben, daher daselbe so theuer ist. — Er ist erhitzend und reizend.

Der weiße Zimmt wurde sonst häufig auch als Gewürz gebraucht, und könnte in vielen Fällen die Stelle des echten Zimmt vertreten.

Es ist eine bittere, gewürzige Rinde von etwas scharfem Geschmacke, die häufig gegen Fehler der Verdauung und gegen Blähungen gebraucht wird, und oft auch als Zusatz dient. Sie ist jedoch eine ganz andere Art Gewächs, als der Zimmt, und auf verschiedenen Inseln Westindiens zu Hause.

Die Gewürznelken sind das Erzeugniß einiger Inseln um Hindostan, aber bereits schon nach Cayenne, Isle de France und Bourbon verpflanzt. Sie bestehen aus den grünen Blüthenknospen des Baumes, die so hitzig sind, daß sie frisch, der an starke Gewürze gewöhnte Ostindier nicht ertragen mag. Man bricht sie jedoch ab, indem sie mit der Zeit ihre überstarke Gewürzigkeit verlieren; zumahl man sie zuerst in Rauch, sodann in der Sonne trocknet, und sie auch bey der Seereise viel verlieren.

Zusammengeschrumpfte und gerunzelte Gewürznelken taugen nichts. Sie müssen dick und leicht zerbrechlich seyn, aber auch noch das Blüthenknöpfchen am dickeren Ende haben.

Unser Vaterland ist reich genug an mancherley Pflanzen, die zum Theil nicht bloß nur als Gewürz allein, sondern auch zu Gemüsen dienen, wie z. B. Petersilie und Zwiebeln.

Die eigentlichen Gewürzkräuter müssen noch jung seyn, wenn sie rechten Geschmack haben sollen. Man pflegt sie daher auch zu verschiedenen Jahreszeiten auszusäen, allein ihre beste Würzigkeit haben sie doch nur im Frühling, und selbst der sehr gewürzige und überaus heilsame Kerbel wird tiefer im Jahre schmackloser; Petersilie aber verliert nicht nur den Geschmack, sondern wenn sie nur ein wenig alt geworden ist, fällt sie dem Magen beschwerlich.

Der Dragun (*Artemisia dracunculus*), der zu dem Geschlechte des Vermuths und Beyfußes gehört, ist vielleicht eines unserer stärksten Gewürze, und muß daher mit großer Mäßigung angewendet werden, wenn er die Speisen nicht verwürzen soll. Er ist nicht heimisch bey uns, und bringt keinen Samen. Ob Fleisch, das mit seinen Blättern ist gerieben worden, von Schmeißfliegen bewahrt bleibe, muß als eine Wirthschaftsfrage hier erwähnt werden, ohne daß es in

bejahender oder verneinender Antwort verbürgt werden kann. Ohne alle Wahrscheinlichkeit scheint es nicht zu seyn.

Die *Saturey*, Pfefferkraut (*Satureja hortensis*), gehört bekanntlich zu unsern gewürzigsten Kräutern, und stärkt insonderheit auch die Verdauungskraft.

Von unsern übrigen heimischen Gewürzen, Samen, Kräutern oder Wurzeln ist nichts Besonderes zu erwähnen; aber die einzige Frage sey hier erlaubt: Warum ist man denn so ganz und gar nicht darauf gefallen, von unserem trefflichen Calmus, und selbst von der Angelika, in der Küche eine Anwendung zu machen, da sie doch so aromatisch, den Magen stärkend, und in allen Arten Schwäche so heilsam sind? Auch unsere Gartenkresse und das Nasturzium, die beyde eine eben so angenehme als heilsame Bitterkeit haben, scheinen noch nicht hinlänglich benutzt zu werden.

Französischer Senf.

Guter gelber Senf wird im Mörser zerstoßen, und in einer Pfanne so weit erwärmt, daß sich das Öhl mit den Fingern ausdrücken läßt. Hierauf wird er stark gepreßt, und zu feinem Pulver gestoßen.

Ein sehr starker Essig muß durch Frost noch stärker geworden seyn, und auf eine Maß desselben setzt man 1 Loth Majoran, $\frac{1}{2}$ Loth Drachenkraut, Thymian und Salbey; von jedem 1 Loth, alles trocken und wohl zerhackt, dann noch 2 Loth Rocombolenzwiebeln hinzu.

Dies läßt man in der Sonne 5 bis 6 Tage ausziehen, und seihet es durch; man nehme nun 2 Pfund von dem Senfpulver, $\frac{1}{4}$ Pfund gestoßenen Zucker, oder auch mehr, Zimmt, Ingwer, Neugewürz, gestoßen von jedem $1\frac{1}{2}$ Loth, und 1 Quentchen Fenchelsamen, und wenn es recht gemengt ist, wird es mit so viel Essig, als nöthig, zu einem Teig gemacht, und an einen tauglichen Ort wohlverwahrt hingestellt.

Nie sollte man ungleichartige, oder sich widerstrebende W ür z e n unter einander mischen, weil sie entweder einen widrigen Geschmack hervorbringen, oder einander gegenseitig aufheben. So höchst wichtig auch dieser Grundsatz ist, so verstößt man leider doch nur zu oft gegen ihn, ja es gibt Kochbücher, die sich lange in dem, freylich sehr unverdienten Rufe der Vortrefflichkeit behaupteten, und Recepte liefern, die fast nach der Apothekes schmecken, die Champignons, Chalotten, Zitronenschalen und Basilicum mit mehr andern minder reizenden Gewürzen in eine Mischung vorschreiben.

Die erste und allerunentbehrlichste aller W ür z e n ist das Salz, über dessen genugsam bekannte und praktisch sehr leicht zu erklärende Anwendung ich mich aller Andeutungen bis auf die Bemerkung enthalten will: daß Wildpret nur die Hälfte des Salzes braucht, was man zum Fleisch vom zahmen Vieh bedarf, weil jenes von Natur mehr Salztheile in sich hat. Fettes Fleisch erfordert hingegen stets mehr Salz als mageres.

Zur Erreichung des eigentlichen Zweckes der Gewürze: den Magen zu stärken, zu erwärmen, und zur leichten Verdauung der Speisen geschickt zu machen, muß durchaus jedes Übermaß derselben vermieden werden. Es ist aber ein bedeutender Fehler unserer Kochbücher, daß sie in ihren Recepten mit Gebrauch des ausländischen, allemahl durch ein Zuviel der menschlichen Gesundheit sehr nachtheilig werdenden Gewürzen, so verschwenderisch sind. Herr F. G. Zenker hat sich durch seine theoretisch-praktische Anleitung zur Kochkunst schon darum ein großes Verdienst erworben, daß er in seinen Vorschriften die Zuthat der indischen Gewürze nicht nur sehr mildert, sondern auch sehr oft durch einheimische ersetzt. Diesem nicht genug zu empfehlenden Beispiele, folgte auch die wackere Prager Köchin, und es wäre in der

That zu wünschen, daß dieser einmahl betretene Weg der Nachahmung, recht eifrig verfolgt würde, da es uns an einheimischen Würzen gar nicht fehlt, die alle Eigenschaften der ausländischen, — wenn auch im mindern Grade und mit sanfteren Wirkungen — haben, ohne daß Blut in Wallung zu setzen, zu entzünden, oder durch einen zu starken Reiz nachtheilig zu wirken. Und sollten nun auch unseren schon zu sehr verwöhnten Gaumen die vaterländischen Gewürze, Petersilie, Sellerie, Salbey, Kerbel, Sauerampfer, Thymian, Majoran, Chalotten, Knoblauch, Fenchel, Coriander, Wachholderbeeren, Kümmel, Anis, Saffran, Ruttelkraut, Basilicum, Pfefferkraut 2c. 2c. nicht genügen, so vermindere man nur wenigstens die Zuthaten jener für unsern Magen sehr gefährlichen und den Grund zu unzähligen Krankheiten legenden ost- und westindischen Gewürze. Die wackere Prager Köchin empfiehlt ein Pulver zum Würzen der Speisen, daß vorzüglich im Winter, wo man keine grünen Kräuter hat, gute Dienste leistet; es besteht aus: Thymian, Petersilie, Dragun, Pfefferkraut, von jedem einen Theil, Basilicum aber zwey Theile; man reibt die getrockneten Kräuter zu Pluver und braucht sie, wie ich aus eigener Erfahrung der Wahrheit gemäß versichern muß, mit dem besten Erfolge in Brühen, Fleischspeisen und zur Bestreuung des Speckß.

Füglich läßt sich die beyrn Gebrauche ausländischer Gewürze empfohlene Vorsicht noch auf verschiedene Nahrungsstoffe ausdehnen, als Pilze oder Schwämme, die man entweder selbst genau kennen, oder von sichern Leuten gekauft haben muß, denen man deren Kenntniß wohl zutrauen darf. Viele Köchinnen sind in der Unterscheidung des Schirlingß (Hundspetersilie) und Petersilie nicht so gewiß, als zu wünschen wäre. Schirling wächst unter der Petersilie und ist derselben sehr ähnlich, indeß kann man ihn durch die Silberfarbe

der Rückseite seiner Blätter, so lange er jung ist, und den widrigen Geruch beym Reiben zwischen den Fingern, erkennen; erwachsen ist die Unterscheidung schon leichter. Bewirkt nun auch ein solcher, der Petersilie in Speisen beygemischter Schirling keine Vergiftung, so erregt er doch leicht kleine Übeligkeiten, — schon genug, wenn durch ihn der Geschmack der Petersilie verloren geht. — Die Kartoffeln (Erdäpfel) enthalten einen schädlichen Saft, von dem man sie zum Theil durch häufiges Waschen und längeres Auslaugen im frischen Wasser befreien kann, der Überrest wird leicht bey gelinder Hitze verdünsten; auch die Artischocke hat einen Gallenstoff, der ihr ebenfalls durch längere Wässerung benommen werden muß.

IV.

Rechte Zeit des Einkaufens.

Wenn man rechte Zeit und die gehörige Menge der Tafelbedürfnisse beym Einkaufe berücksichtigt, erspart man nicht nur bedeutend an Geld, sondern auch an Zeit für die übrigen Geschäfte.

Von großer Wichtigkeit ist es, die Güte der rohen Nahrungstoffe im Ganzen wie im Einzelnen beurtheilen zu können, weil sich oft selbst bey Gegenständen einer Art, ein bedeutender Unterschied zeigt.

Um den Einkauf und die Besorgung der Nahrungsmittel mit einiger Sicherheit vorzunehmen, müssen uns Anblick, Geruch, Betastung, bisweilen auch der Geschmack zu Hülfe kommen; diese Sinne müssen daher bey einer Köchinn geschärft seyn.

Bey allem Fleische bestimmt das Alter und die Lebensart des Thieres, von dem es ist, die innere Güte, bey manchem wirkt sogar das Geschlecht und die Jahreszeit, welches letztere besonders beym Wildpret der Fall ist. Junge

Fleisch wird im Kochen vergrößert, mürber und weicher; alteß kleiner, bleibt hart und zäh.

Unter der Benennung Rindfleisch verstehen wir in gemein das Fleisch vom Ochsen — denn das eines Stieres ist das allerschlechteste, hat einen widerlichen Geruch und unangenehmen Geschmack — doch wird uns nicht selten auch Rüh- und Büffelfleisch, welches Letztere durch seine trübe Farbe leicht zu erkennen ist, für Rindfleisch verkauft. Ist eine Kuh wohl gemästet worden, so hat ihr Fleisch einen beynahe feineren Geschmack als das Rindfleisch. Das beste Alter des Schlachtviehes dieser Gattung, sind sechs Jahre; und es muß nicht zum Zuge verwendet worden seyn.

Das Fleisch der Kälber muß sich bey dem Einkaufe durch seine Weiße empfehlen, denn je mehr Milch das Kalb gesogen hat, um so weißer und wohlschmeckender wird das Fleisch seyn. Wenigstens muß daher ein Kalb vierzehn Tage alt seyn, ehe es geschlachtet wird; jüngeres unterscheidet sich durch die röthliche Farbe, Unansehnlichkeit und lappige Weichheit.

Das Schweinefleisch, das grün verkocht werden soll, darf nicht zu fett, und das Thier nicht über zwey Jahre alt seyn, sonst ist es grob, zäh, von einem gewissen widerlichen Geschmack begleitet; den entscheidenden Einfluß, sowohl auf Fett und Fleisch, als auch auf Zartheit und Geschmack desselben, macht die Fütterung und Pflege.

Schöpfenfleisch ist gut, so lange die Jahreszeit reichliche Weide biethet, nur hüte man sich, mit dem Fleische von Schafböcken, oder in die Brunst getretenen Schafen, das an Geschmack und Geruch gleich unangenehm ist, angeführt zu werden. Lämmer dürfen nicht zu früh geschlachtet werden, wenn ihr Fleisch nicht zu weichlich seyn soll.

Die Beobachtung des Alters wird bey dem Geflügel noch

wichtiger. Gänse sind mit sechs Monathen am wohlschmeckendsten, haben sie aber schon ein Jahr erreicht, so ist auch die beste Mästung nicht vermögend, ihr großes zähes Fleisch angenehm zu machen. Beym Einkaufen unterscheidet man die alten von den jungen leicht durch die braunen und eingeschrumpften Pfoten. Die Gänseriche, deren Fleisch nicht so gut ist, als das der Weibchen, haben einen langen starken Leib, dicke Köpfe, und lange starke Hälse, ihre Stimme ist lauter und stärker. Im gesunden Zustande muß der Schnabel schön roth seyn.

Enten, denen man es überläßt, ihre Nahrung selbst zu suchen, schmecken, besonders wenn sie auf dem Wasser lebten, thranicht, sie müssen daher vor dem Schlachten wenigstens vierzehn Tage zu Hause gehalten und mit gequilltem Kukuruz (Mais) wohl gefüttert werden. Zwischen vier und sechs Monathen alt, sind sie am besten.

Der Indian ist ausgewachsen, ein Jahr alt, ein angenehmer Braten, über zwey Jahre, ist sein Fleisch zäh und trocken.

Junge Hühner sind in der ersten Hälfte ihres Wachstums am schmackhaftesten und sobald sie ihre völligen Federn haben, genießbar. Ausgewachsene, besonders fette Hühner, sind besser zum Kochen als Braten, nur müssen sie nicht in der Maufe seyn, nicht den Pips haben oder brüten wollen. Das Fleisch des Hahns ist meist roth und minder schmackhaft. Kapaune, nicht über ein Jahr alt und nicht in der Maufe, sind zu jeder Zeit eine beliebte Speise.

Von den Tauben sind nur die jungen zu empfehlen, und unter diesen haben die Feldtauben den Vorzug vor den Haustauben.

Beym Wild hat das Fleisch der jüngern Thiere des weiblichen Geschlechts immer den Vorzug. Die Brunstzeit der Hirsche beginnt um Aegydius, die der Rehe und wilden

Schweine im November, ihr Fleisch ist dann zähe und verliert viel von seinem guten Geschmack. Hasen, die auf buschigen Anhöhen leben, sind die besten, besonders halbgewachsen; denn zu alt sind sie ohne Essigbeize nicht viel werth. Man unterscheidet die jungen von den alten leicht durch eine kleine linsenartige Erhabenheit, die sich am Außern der Vorderpfoten gleich über den Gelenken befindet.

Auerhahn ist in der Zeit der Balz ganz unschmackhaft, und wird überhaupt mehr als Seltenheit, als seines Wohlgeschmacks wegen geschätzt, denn er ist immer eine sehr harte Speise. — Einigen Vorzug haben die Birkhühner.

Waldschnepfen sind nur im Herbst von gutem Geschmacke, im Frühjahr sind Moosschnepfen zu empfehlen.

Junge Repphühner müssen einen schwarzen oder dunkelbraunen Schnabel und eben solche Füße haben, auch sind sie leicht an der ersten Feder des Flügels zu erkennen, die bey ihnen spizig ist. In einem Alter von zwey Monathen sind sie am schmackhaftesten.

Großvögel, Krammetsvögel und alle Drossel-Arten (Dröschern) sind, wie auch die kleinen Vögelgattungen, besonders die Lerchen, im Herbst, der ihnen Nahrung vollauf biethet, am besten.

Bei den Fischen hat man vorzüglich ihre Laichzeit zu berücksichtigen, während der man sie nicht genießen muß, auch kommt sehr viel darauf an, ob sie aus stehenden Wässern oder Flüssen und Bächen sind; erstere nehmen leicht einen schlammigen Geschmack an, den man ihnen jedoch in der Küche zu benehmen wissen muß.

Von den Forellen haben die roth- und gelbgesprengten ihres weichen Fleisches wegen den Vorzug vor denen mit schwarzen Flecken, die besten sind die Bachforellen, und am

schmackhaftesten bey einer Länge von anderthalb Spannen. Der September ist die Laichzeit der Forellen, die bey den See forellen erst im November eintritt.

Hechte sind am fettesten und schmackhaftesten im Februar, dann muß man den Genuß derselben bis in den July aussetzen. Im May fangen sie gewöhnlich an zu laichen und fressen zu viel Frösche. Die Leber ist ein vorzüglicher Beckerbissen; die Mildner sind besser als die Rogner.

Der Aal muß, um gut zu seyn, die Länge von ein Paar Ellen und die Dicke eines Armes haben. Seine Laichzeit ist im October, am besten schmeckt er im May, Juny und August.

Dagegen haben die großen Aalraupen bey weitem nicht den angenehmen Geschmack der kleinen und von mittlerer Größe; am besten sind sie im späten Herbst. Ihre Laichzeit fällt im Jänner und Februar; auch ihre Leber ist ein beliebter Beckerbissen.

Karpfen mit einem kurzen graulichen Kopfe, am Bäuche hart und gelb, über den Leib fein, schwarz, drey bis vier Pfund schwer, sind von vorzüglicher Güte. Die Laichzeit währt von Juny bis in den August.

Krebse sind am schmackhaftesten im Juny. Die Mutterkrebse, die, wenn sie Eyer im Leibe haben, für eine Delicatesse gelten, erkennt man an einem platten herzförmigen Schildchen unter dem Schweife, der auch breiter und glatter gestaltet ist, als jener der Männchen, die statt des Schildchens zwey Bärtchen haben. In Seen und Flüssen nehmen sie gern den Geschmack von manchen Wasserpflanzen an, viel reiner und süßer sind sie aus Bächen. Daß man sie in den Monathen, in deren Rahmen ein R enthalten ist, nicht auf Tiseln bringt, ist allgemein bekannt.

Auch die Küchengewächse haben ihre eigene Zeit, nach welcher sie im Geschmacke verlieren.

Kolrabi ist um so zarter, je früher er eßbar wird; nach Michaelis geht er in das Holz über.

Spargel im April bis zu Ende May's gestochen, ist dem später noch gewachsenen vorzuziehen, nur darf er nicht durch zu langes Liegen well geworden seyn.

Schnittbohnen dürfen, um eine angenehme Speise zu bleiben, noch von keinem nächtlichen Reif getroffen worden seyn.

Kren ist erst nach Michaelis gut, weil er früher einen grusigten Geschmack hat.

Gelbe Rüben, ist man nur jung in der Dicke eines Fingers, obschon sie älter durch ihren mehr zur Entwicklung gekommenen Zuckerstoff, eine der gesündesten Speisen sind.

Grüne Erbsen sind so lange gut zum Kochen, als sie auch roh süß schmecken, nur dürfen sie nicht noch zu jung und dünn seyn, weil sie sonst einen grusigten Geschmack haben.

Der braune Kohl erhält erst nach dem Froste einen vorzüglichen Geschmack, er wird daher im Sommer gar nicht gegessen.

Steckrüben bleiben bey guter Aufbewahrung bis in den März schmackhaft.

Weißkraut, Kopfkohl oder Süßkraut läßt sich auch bey der besten Aufbewahrungsmethode, nicht länger als bis in den Februar schmackhaft erhalten. — Gurken (Umrken) zum Salat, müssen noch schön grün und nicht zu groß, ohne in die gelbe Farbe stark auszuarten, seyn; die sogenannten Schlangengurken, lang gestreckt und nicht zu dick, sind die besten. Einmachgurken (Salzgurken) dürfen nur von mittlerer Größe und hübsch fest seyn; zu Pfeffergurken (Essiggurken) nimmt man nur die kleinsten.

Rücksichtlich der Aufbewahrung und guten Erhaltung der mancherley Lebensmittel behalte ich mir vor, in einem be-

sondern Anhang über die besten Einpöckelungs und Räucherungsmethoden der verschiedenen Fleischarten, wie auch über das Sammeln, Einmachen und Aufbewahren der Nahrungsstoffe aus dem Pflanzenreiche, ausführlicher zu reden; hier sey es mir nur vergönnt, ein Paar Worte über die für jede anständige Haushaltung durchaus unentbehrliche, sogenannte kalte Küche zu sagen; in welcher alle Fleischgattungen erst durch einen, nach ihrer besondern Verschiedenheit sehr abweichenden Aufenthalt, für die eigentliche Küche, oder richtiger zu sprechen: für den Genuß, tauglicher und schmackhafter gemacht werden sollen.

Alles Fleisch, sowohl zum Kochen als zum Braten, verliert viel an seiner Güte, wenn es gleich nach den Schlachten verwendet wird, man muß ihm erst durch einiges Liegen Zeit lassen, seine Gallerte besser zu entbinden. Bey Fischen ist es der umgekehrte Fall; je schneller und frischer sie aus dem Wasser kommen, um so wohlschmeckender sind sie. Mehrere meiner Leserinnen werden doch wenigstens den Unterschied zwischen einem erst vor der Mahlzeit abgestochenen Huhne oder sonstigem Geflügel. — wie es in Gasthäusern gewöhnlich zu geschehen pflegt — und einem bereits gelegenen, an der Zähheit und mindern Schmackhaftigkeit erfahren haben; nur kommt es bey dem Liegenlassen sehr auf die Jahreszeit, das Alter des Thieres und die Gattung des aufzubewahrenden Fleisches an, damit das Zuviel nicht wieder nachtheilig werde. Im Allgemeinen läßt sich für den Sommer annehmen: daß man Rind-, Schwein-, Schöpfen-, Kalb- und Lammfleisch erst am dritten Tage nach dem Schlachten genießen müsse; im Winter läßt es sich begreiflich immer ein Paar Tage länger ohne Verderben aufbewahren. Alles Wild, bey dem man bekanntlich einen etwas müßenden Geschmack voraussetzt, kann man im Sommer unbeschadet, wenigstens einen Tag, im Winter aber

vier, fünf, den Auerhahn vierzehn Tage länger liegen lassen, als das Fleisch zahmer Thiergattungen. Ein fleißiges Nachsehen muß dabey der sicherste Rathgeber seyn, da bey der abweichenden Witterung, der Verschiedenheit des Aufbewahrungsortes und dem Alter des Thieres, dessen Fleisch erhalten werden soll, sich unmöglich eine ganz bestimmte Zeit angeben läßt; nur merke man: daß selbst im Winter das Fleisch nicht etwa durch langes Aufbewahren ausdörre und seine Kraft verliere, ohne deshalb übelriechend zu seyn, und daß das fette, seiner Weichheit wegen, eher zur Fäulniß geneigt sey, als das magere. Vor dem Gefrieren muß man das Fleisch bestmöglichst verwahren.

Zur Aufbewahrung des Fleisches, das, um es mürbe liegen zu lassen, in größeren Massen vorhanden ist, empfehle ich eine kleine gar nicht kostspielige Vorrichtung, als die zweckmäßigste, die im nördlichen Deutschland allgemein eingeführt ist, bey uns aber — ich weiß wahrlich nicht warum — nicht so viele Nachahmer, als zu wünschen wäre, bis jetzt gefunden hat. — Die in einem Keller oder Gewölbe eingemauerten Haken, an denen man das Fleisch aufhängt, oder auf die schwebenden Eisenklammern, die zum Aufziehen und Herablassen eingerichtet sind, mag allenfalls das darauf Aufbewahrte vor Ragen, Mäusen und Ratten sicher seyn, aber doch nicht vor dem Besudeln der Insecten, des mancherley Kellergewürmes, der Spinnen u. s. w. Ein Kasten von ungefähr vier Schuh Höhe, und dreyen in der Breite, dessen Seitenwände und Thüre aus dem bekannten durchsichtigen, nur auf Latten befestigten Stoff bestehen, den man allgemein zu den Fliegensfenstern verwendet, an seiner hölzernen Decke mit Haken genugsam versehen, um darauf und nöthigen Falls noch auf, in der Mitte durchlaufenden Querstangen Fleisch zu hängen, das zum Theil auch auf den höl-

zernen Boden liegend aufbewahrt werden könnte, durch einen an der Decke des Gewölbes oder einer schattigen Kammer befestigten Kloben zum in die Höhe ziehen und Herablassen eingerichtet, würde schwebend, und des gesicherten Luftzuges wegen, meines Erachtens, jedem billigen Wunsche entsprechen. — Herr Zenker erwähnt zwar dieser sogenannten kalten Küche in seinem schätzbaren Werke, scheint aber vorauszusetzen, daß diese Vorrichtung etwas genug Bekanntes und bereits überall Vorhandenes sey. — In so großen Küchen wie die, der Herr Zenker vorsteht, mag dieß ohne allen Zweifel wohl der Fall seyn; ich fand mich aber zu dieser genauern Angabe und Beschreibung um so mehr veranlaßt, da ich aus Erfahrung weiß, daß sie in sehr vielen anständigen Häusern, ungeachtet ihrer augenscheinlichen Vorzüge vor allen andern Aufbewahrungsarten, noch vermist wird; dieser Wink aber auch den Herren Restaurateurs, Tracteurs und Gastgebern um so willkommener seyn dürfte, da noch kein mir zu Gesicht gekommenes deutsches Kochbuch ihrer erwähnt, und selbst eines unserer vorzüglichsten, die Prager Köchin — sie mit Stillschweigen übergeht.

V.

Zum Schlusse dieser kurzen Einleitung einige nöthige Bemerkungen über die Ordnung und Zierlichkeit beym Anrichten der Speisen.

Die Kochkunst muß Nützlichkeit und Anmuth verbinden. Nützlich macht sie sich, indem sie den daernden Zweck des Essens: Ernährung und Labung, unablässig verfolgt; Ergötzlichendes aber bringt sie auf zweyerley Wegen hervor: erstens, indem sie dem vorbenannten Zwecke nachgeht, denn alle nahrhaften und gesunden Speisen sind meist auch wohlschmeckend; sodann, indem sie zu den bloß nahrhaften Gerichten und Speisen eine passende Würze hinzufügt, ihnen dabey auch

ein wohlgefälliges Ansehen gibt; und dieß letztere ist es vorzüglich, wovon ich hier sprechen will.

So verschieden auch die Unrichtung der verschiedenen Speisen ist, so wird, im Durchschnitt genommen, ein gewisser Schönheitsſinn oder Schicklichkeitsgefühl, jederzeit der sicherſte Rathgeber ſeyn, da daß verschiedene Verfahren bloß auf dem Grundsage beruhet: Jede Speise, oder wohl auch jedem einzelnen Theil derselben, dem Auge von der einladendsten und vorzüglichsten Seite in der Schüssel darzustellen, deren Rand man noch nach Umständen mit Petersilie, Schnittlauch, geriebener Semmel, Limonienscheiben u. d. gl. immer nur in der Absicht zu garniren pflegt, daß gute Aussehen der Speisen zu erhöhen. — Ich will hier, in so fern es der beschränkte Raum gestattet, daß Hauptsächlichste und Merkwürtheste von jeder Art von Speisen anführen; eigene Beobachtungen in anständigen Häusern und kluge Überlegung werden das Übrige ergänzen.

Das Unrichten der Suppe, die man in eigenen, bloß dazu bestimmten Röpfen oder Terrinen (Suppentöpfen) aufträgt, sollte fast keine Vorschrift bedürfen. Bey uns pflegt man sie häufig mit gehacktem Schnittlauch oder kleiner Petersilie zu bestreuen, aber nicht überall ist diese Gewohnheit beliebt und nicht jedem Gaume entspricht der Schnittlauch; ihre vorzüglichste Zierde bleiben immer auf der eigenthümlichen Farbe, die mit etwas passendem Gewürz bestreuten Fettaugen, die erst der Vorleger umrührt. Semmel in gebähten Scheiben oder gerösteten Würfeln, müssen zuvor in der Küche, ehe Gewürz darauf gestreut wird, sorgfältig untergetaucht werden, damit sie anziehen und nicht trocken auf der Oberfläche erscheinen. Das empfehlendste Gewürz für Rindsuppe ist der Ingwer in mäßiger Zuthat; Safran färbt zwar eine Suppe, vermag aber nicht, wie man bisweilen fälschlich glaubt, eine schlechte zu verbessern.

Zum Rindfleisch ist ein sogenanntes Tafelstück erforderlich, dessen fleischreichste und das Auge ansprechendste Seite oberhalb der Schlüssel liegt; man belegt den Rand derselben, wie auch das Fleisch, mit frischer grüner Petersilie.

Warmen S a u c e n zum Rindfleisch, gibt etwas Abschöpf-fette oben auf, wie das Öl den kalten mit Essig angemachten, die alleinige Zierde; rothe Rüben kann man mit einigen Würfeln von dem beym Einmachen gebrauchten Kren belegen, und die Gurken mit etwas Dill (Umrufenkraut) bestecken, ihnen auch aus dem Tasse eine Unterlage von Weichsel- oder Weinblättern geben.

G e m ü s e garnirt man, wenn sie oben eben flach gestrichen sind, mit ihren Beylagen, den sogenannten Sattel um den Rand herum; sind diese Beylagen aber kalt, als Schnittchen von Schinken, Zunge, Salami oder anderen geräucherten Würsten, so gibt man sie schicklicher auf besondern kleinen Affietten. Braunkohl wird aber mit gerösteten Kastanien belegt, die man zur Hälfte eindrückt; böhmische Erbsen mit geröstetem Speck; Linsen bestreut man mit geriebener Semmel. — Spargel wird, nachdem er gehörig gesotten hat, bündelweise aus dem Wasser genommen, daß man gut abträufen läßt, dann schneidet man den Faden auf und breitet den Spargel auf der runden flachen Schlüssel ringsherum aus, daß die Spitzen alle einwärts kommen, dann gießt man die Sauce darauf; besteht sie aus zerlassener Butter, so bestreut man sie noch mit geriebener Semmel, die aber bey Einmachsauce wegfällt. Gewürz bedarf der Spargel gar nicht.

Beym Eingemachten hat man vorzüglich darauf zu merken, daß stets die inwendige Seite des Thieres, aus welchem das Eingemachte besteht, nach innen der Schlüssel zu liegen kommen müsse, und die schlechtere mit Knochen versehene Seite nicht vorscheue. Sind junge Tauben in Viertel zer-

stückt, so wird zwischen dem einen Flügel die Leber, zwischen dem andern der Magen eingeklemmt, deren eine Hälfte oberwärts sichtbar bleiben muß. Die Flügel werden der Quere nach in die Schüssel gelegt, und die Schenkeltheile um den Rand gereicht. Kommen Carviol (Kauli) oder Klößchen (kleine Knödel) zu dem Eingemachten, so erhält dieß dadurch Verzierung genug, besonders wenn von ersterem die Rosen recht einladend geordnet werden. — Das Junge von der Gans, der Ente und dem Hasen geben freylich auch ein Eingemachtes, auf das sich das oben Gesagte nicht wohl beziehen läßt, aber eigentlich gehören sie wohl auf keine Tafel, man begnügt sich vielmehr, das Junge der beyden Geflügelgattungen der Suppe beyzufügen, worin der Magen klein geschnitten wird. — Gänseleber ist bey der erlangten gehörigen Größe ein besonderer Leckerbissen.

Bey Mehlspeisen gilt das von den Zuspeisen Gesagte; die Oberfläche bestreut man reichlich mit Zucker und Zimmt.

Pasteten besäet man mit Zucker allein; nur unterlege man sie nicht mit duftenden Blumen, die von jeder Tafel bis zum Desert verbannt bleiben sollten, weil ihr Geruch, mit den Dünsten der Speisen vermischt, keineswegs die Gflust zu befördern im Stande ist. Der Schinken sey im Wasser langsam gekocht, oder nach einer bessern Methode im Brotteig gar gebacken, so nimmt man ihn, wenn er kalt geworden, heraus, zieht ihm die Haut bis fast an das Bein herab, die man entweder weg-schneidet oder aufrollt, und mit hölzernen Speilen befestigt. Das Fett spickt man mit ganzen Gewürznelken, und überstreut es mit etwas grob zerstoßenen Pfeffer. Kommt er schon in Scheiben geschnitten auf den Tisch, so halte man Essig, Öhl und Pfeffer bereit, damit jeder nach Belieben nehmen könne.

Große, aufgerissene und in Stücke zerschnittene Fische müssen bey dem Anrichten ebenfalls so in die Schüssel gelegt

werden, daß die inwendige Seite, die kein lebhaftes Ansehen hat, nach innen zu, die Schuppenseite aber oben auf zu liegen komme, von der sich auch zugleich beurtheilen läßt, was für eine Gattung von Fischen es sey. Daß dicke Ende kommt stets gegen den Rand der Schüssel, und die Kopfstücke stellt man, besonders wenn der Fisch mehr einen Birkel in der Schüssel ausmacht, gern ganz oben auf, weil sie den niedrigsten Theil des Fisches abgeben, und auch durch das Abnehmen der andern Stücke leicht zerbrechen würden. Heiß abgesottene Fische belegt man mit Zwiebeln und Wurzeln, in denen sie gekocht wurden, böhmische Fische mit Limonienscheiben, Salzfish und gebackene Fische mit grüner Petersilie.

Au s t e r n gibt man zur Zierde eine in Hälften zerschnittene Limonie bey, die man in der Mitte der Schüssel aufstellt, und rund herum die Austern so neben einander hinsetzt, daß die offene Seite nebst den Fleisch oben sey.

K r e b s e, nicht gefüllt, müssen den Kopf und die Scheren nach auswärts richten; sind sie aber gefüllt, so kömmt die Öffnung des Schildes oben zu stehen.

Von den A r t i s c h o c k e n wird, wenn sie zuvor wohl abgetropft haben, immer die schönste in die Mitte der Schüssel gesetzt und die andern um sie herumgereiht, worauf die dazu bereitete Sauce darüber gegossen wird.

G e d ü n s t e t e s O b s t wird stets mit Zucker bestreut. Bey den Birngattungen, die man zuvor schält, läßt man den Stiel daran und in die Höhe stehen. Bey Äpfeln und gekochten durren Zwetschen, die man statt des Salats zum Braten aufsetzt, kann man auch etwas recht klein gehackte Limonien-schalen unter den Zucker mischen.

Wenn der B r a t e n aus Geflügel besteht, so muß der Rücken stets unten, die Brust aber oben zu liegen kommen, weil alles Geflügel nach einer breiten und völligen Brust das

beste Ansehen gibt, und beurtheilt werden kann, ob es fett und fleischreich, folglich schmackhaft sey. Bey allen übrigen Braten gilt auch schon der früher angeführte Grundsatz, daß die inwendige Seite allemahl nach unten zu liegen komme. Die Prager Köchinnen nimmt von dieser Regel den kälbernen Nierenbraten aus, der seine vorzüglichste Zierde dem Auge sichtbar darstellen soll; indeß will ich auf diese Behauptung nicht wagen, von dem allgemeinen Grundsatz abzugehen, nämlich die inwendige Fleischseite nach unten hin zu kehren.

Gebratenen Hasen empfiehlt seine Spickung, wie auch den kälbernen Schlägel, einige Limonienscheiben werden den guten Geschmack erheben; auf Kalbsbraten kann man auch einige ganze Petersiliebstängel streuen.

Bey kalten Salaten beobachtet man sehr einfache Grundsätze. Beym Häupelsalat steht die Strunkseite auswärts, weil er sich so besser nehmen läßt, andern kleinen grünen Salat zieren Sellerie, Erdäpfel oder rothe Rübenscheiben. Dienen eingemachte Früchte statt des Salats, so werden sie oben mit Zucker bestreut.

Beym Obst zum Nachtsche wird auch das Auge den besten Rath ertheilen, die schönsten und größten Stücke recht sichtbar zu ordnen. Pfirsiche, Aprikosen, Trauben, und überhaupt Steinobst unterlegt man mit Weinblättern, deren Stiele einwärts liegen und die glatte Seite nach oben kommt.

VI.

Dem eigentlichen Küchenpersonale mag eine Andeutung zum Trenniren und Vorlegen sehr überflüssig seyn, da beydes nicht in den Kreis ihrer Verrichtungen gehört. Bey Tafeln werden alle Braten, und aus großen unzertrennten Fleischmassen bestehende Speisen, die ganz aufgetragen wurden, um durch ihr wohlgelungenes einladendes Ansehen den Appetit zu reizen, wieder abgehoben, und auf einen

Nebentisch des Zimmers trenchirt, welches nach Verschiedenheit der in dem Hause eingeführten Ordnung, diesem oder jenem Diener zukommt; dann werden die mit Fleischschnitten belegten Teller von den Bedienten den Gästen präsentiert, die nach ihrer Willkühr zulangen, da daß früher so schwierige Vorlegen, biß auf einige Speisen, aufgehört hat. — Indes, da bey einem freundschaftlichen Mahle oder in Familienkreisen das Trenchiren und Vorlegen eigentlich der Frau vom Hause zukommt, so will ich doch diese, den alten Kochbüchern einverleibten Vorschriften nicht ganz mit Stillschweigen übergehen, und hoffe damit um so willkommener zu seyn, da sich wohl auch mancher Gast bisweilen aufgefordert, in der Nothwendigkeit befindet, eine Probe seiner Geschicklichkeit im Trenchiren abzulegen. Die Regeln dieser durch einige Übung, besonders bey etwas anatomischer Kenntniß und guten Messern, sehr leicht zu erlernenden Kunst, werde ich nun in möglichster Kürze mittheilen, rathe jedoch, nicht eher, als nach sehr wohl gelungenen Privatversuchen, sich an einen öffentlichen zu wagen.

Da daß Trenchiren des Geflügels die meiste Geschicklichkeit erfordert, so wollen wir mit dem Kapaun, den ein in der Kunst Geübter bloß auf der Gabel trenchiren kann, den Anfang machen.

Man drehet die Schüssel nach zierlicher Aushebung und Einschlagung der Messer, daß er mit dem Halse zur Rechten kommt, hernach legt man die Gabel hinten quer über den Kapaun, stößt das Messer, die Schneide unter sich gefehrt, bey dem Halse, die Gabel aber hinten ein, und wendet ihn um, daß der Rücken oben kommt, dann ziehet man die Gabel hinten heraus, imbrochirt sie auf's neue durch den Rückgrath den Flügeln gleich etwas schräge, dem Hupauf zu; wenn solcher wohl gefaßt, so hebt man den Kapaun auf, ziehet das

Messer heraus, löset Schnabel und Schenkel, und zerschneidet wie folgt:

1. Löset man mit Ober- und Gegenschnitten den Hals.
2. Schneidet man den Ober- und Gegenschnitt am rechten Schenkel.
3. Dergleichen am rechten Flügel.
4. Wendet man den Kapaun mit Hülfe des Messers, daß der Steiß in die Höhe kommt, und verfährt gleichfalls wie bey der rechten Seite geschehen.
5. Wendet und löset man das Ziehbeinlein.
6. Das rechte und linke Brustfleisch.
7. Hebet man das Achselfleisch aus, wendet den Kapaun mit Hülfe des Messers, daß der Steiß in die Höhe kommt, und
8. Machet die Spaltschnitte auf beyden Seiten, und wendet ihn wie zuvor.
9. Stößt man die Rippen auf beyden Seiten entzwey.
10. Thut man den Hipauf von der Gabel.
11. Legt man das übrige nieder und vertheilt den Kumpf.

Diese Vorschriften gelten vom gebratenen, gekochten, und wilden Huhn, nur bey dem wälschen Huhn, weil es auf der Gabel schwer zu halten und auf dem Ziehbeinlein sehr fett ist, stellt man es mit dem Halse gegen sich und schneidet:

1. Das Fette mit den halben Mondschnitten vom Ziehbeine und legt es auf einen Teller. Nachmahls drehet man es, daß der Hals zur Rechten kommt, stößt den Kragen ab, imbrochirt die Gabel zwischen den Achselbeinen im Rückgrathe schief, wie beym Kapaun, hebt es auf, und
2. Löset man den Hals ab.
3. Den rechten Schenkel mit Ober- und Gegenschnitt.
4. Den rechten Flügel nebst dem Pfaffenschnitt.

5. Daß Brustfleisch mit Mondschnitten. Man legt es mit Hülfe des Messers auf die rechte Seite, und verfährt:
6. Auf der linken Seite mit dem Schenkel, Flügel, Pfafsenschnitten und Brustfleisch, wie auf voriger geschehen.
7. Hebet man die Achselbeine aus.
8. Stößt man die Rippen entzwey.
9. Löset man den Brustknochen ab.
10. Zertheilet man den Rückgrath, imbrochirt in die Spaltschnitte, und
11. Bricht man zu beyden Seiten ab.

Da im Zerschneiden beym Geflügel immer dieselbe Ordnung Statt findet, wollen wir noch bemerken, daß wenn es gefüllt ist, die Gänse mit Äpfel oder Kastanien, oder der Kropf der Indiane, man diese Fülle erst durch einen Kreuzschnitt herausnimmt, und auf einen Teller gibt; auch die Schenkelgelenke durchschneider.

Den Hasen stellt man, daß die rauhen Läufe zu der rechten Hand kommen, man legt die Gabel hinten quer über die Lenden, hacket mit dem Messer die rauhen Beine von den Läufen, und gibt sie auf einem Teller vor, damit die Haare davon nicht an das Wildpret kommen. Man drückt alsdann die Rückenbüschchen, welche die äußersten vier Rippen sind, ab, hält mit dem Messer hinten wider, und imbrochirt den einen Gabelzinken bis an den Häft in das Rückgrathlöchlein, den andern läßt man unten weggehen, bringt den Hasen gleich vor sich, und macht:

1. Über den Rückgrath auf beyden Seiten einen langen Schnitt, nebst etlichen Querschnitten und löset das Wildpret herunter.

2. Zertheilt man den Rückgrath in zwey oder drey Stücke; doch pflegt dieß jetzt fast allgemein mit sammt dem Wildpret zu geschehen.

3. Imbrochirt man außß neue in das Rückgrathßlöchlein , und schneidet sodann :
4. Daß Oberfleisch vom linken und rechten Markßknochen.
5. Nach Umwendung des Hasenß hebt man die Markßbeinlein am Ober- und Gegenschnitte auß , und
6. Spaltet endlich das Schloß oder Mutterbein' von einander.

Das Spanferkel setzt man mit dem Kopfe zur linken Hand , legt das Messer auf den Rücken , imbrochirt die Gabel in' beyde Nasenlöcher , und hebt es mit dem Messer unter dem Halse ein wenig auf , schneidet den Kopf ab , legt ihn auf einen Teller , schneidet das Wangenfleisch alß bald auf beyden Seiten entzwey , doch so , daß es hängen bleibt , biegt die untern Kinnbacken auß , spaltet den Kopf , und setzt ihn aufgerichtet auf einen Teller , zieht die Gabel heraus , und imbrochirt sie vorne im Rückgrathe , legt es mit Hülfe des Messers auf den Rücken , und löset :

1. Daß rechte und linke Borderbein mit Ober- und Gegenschnitt , wendet es um , und verfährt hernach
2. auf der linken Seite auch so.
3. Man schneidet den Bauch mit einem Kreuzschnitte auf , stellet das Messer zur Gabel , nimmt das Gefüllte mit einem Löffel heraus auf den Teller , setzt es wieder gerade vor sich , und stößt
4. die Rippen und den Rückgrath auf einer Seite ab.
5. Zertheilt man den Rückgrath , und
6. die Rippen.

Der Kalbßkopf wird auf zweyerley Art zugerichtet : die erste ist , daß die Hirnschale schon geöffnet , und die Zunge so ausgenommen , bereitß über der Schnauze liegt ; die andere ist , daß er am Gehirn und Haut noch zu , und die Zunge darin aufgetragen wird. Kommt jemanden diese letzte Art

vor, so drehet man solchen mit den Nacken gegen sich, legt das Messer auf die Schnauze, und imbrochirt den einen Gabelzinken in das Gurgelbein, den andern aber darneben, und macht sodann

1. Einen Kreuzschnitt über den Kopf.
2. Löset man die Haut aufwärts.
3. Eröffnet man mit der Messerspitze die Hirnschale, hängt das Messer zur Gabel, nimmt einen Löffel, und thut das Hirn auf einen besondern Teller.
4. Löset man das rechte Ohr und Auge.
5. Das Wangenfleisch und Vorschneiderbißlein.
6. Auf der linken Seite verfährt man gleicher Gestalt; man wendet mit Hülfe des Messers den Kopf, daß die unteren Kinnbacken in die Höhe kommen.
7. Thut man einen langen Schnitt durch die Haut, und einen Querschnitt durch die Schnauze.
8. Löset man sie zu beyden Seiten.
9. Hebt man die untern Kinnbacken gänzlich auß.
10. Schneidet man die Zunge mit einem Kreuzschnitte, und leget sie ab.
11. Sticht man in den Häcken zu beyden Seiten.
12. Schneidet man die Schnauze ab.
13. Biegt man die obern Kinnbacken, darin die Milchzähne, von einander, und legt sie bey Seite.
14. Stecket man das Messer bey der Gabel hinein, bricht das Genick vollends entzwey, und gibt die Beine von der Tafel. Wäre die Hirnschale aber bereits geöffnet, und die Zunge läge über der Schnauze, so nimmt man diese gleich anfangs auf einen Teller, und theilt sie in vier oder mehr Stücke, thut etwas Gehirn dazu, und präsentirt sie gleich den Vernehmsten; im Übrigen kann man verfahren, wie bereits gelehrt worden.

Den Nierenbraten stellet man mit dem Schlosse zur Ein-
ten, imbrochirt von einem Gabelzinken in das Rückgrathß-
loch, schneidet somit

1. Die lappichte Haut mit den drey äußersten Rippen ab;
2. die Rippen nach einander sammt Rückgrathe, nach An-
weisung der Gelenke.
3. Theilet man die Nieren sammt dem Braten in einige
Teller; man kann die Nieren auch zuvor ausschneiden,
und besonders theilen.
4. Imbrochirt man die Gabel bey Endigung der Nieren auf's
neue in den Stoß.
5. Löset man den Schweif vom Rückgrathe, und sodann
6. Das inwendige Fleisch von der Röhre, und schneidet
das Übrige mit halben Schnitten ab.
7. Das Eisbein mit etwas Fleisch.
8. Wendet man um, verfährt auf der andern Seite auch also.

Die Lammß- oder Kälberbrust setzt man mit dem
Halse zur linken Hand, und weil sie meisten Theils gefüllt wird,
so nimmt man sich wohl in Acht, daß man das Gefüllte nicht
zerkrümmle, imbrochirt die Gabel auf's Schulterblatt, und löset:

1. daßelbe von den Rippen ab.
 2. Schneidet man das Fleisch mit halben Mondschnitten
davon, und stößt die Röhre ab, imbrochirt in den Hals,
und schneidet
 3. den Knorpel an den Rippen ab.
 4. Zertheilt man die Rippen; wenn der Braten groß ist,
können die Rippen von dem Rückgrathe abgedrückt wer-
den, und alsdann wird der Rückgrath mit dem Fleische
auch getheilt.
 5. Löset man den Brustkern, und so der Hals wohl und
nicht zu braun gebraten, sind etliche Bogenschnitte da-
von zu machen.
-

Erklärung

verschiedener in die Sprache der Kochkunst aufgenommenen fremden und provinziellen Ausdrücke,

die

nicht überall gleich verständlich seyn möchten.

Abschrötl. Ein Stückchen Fisch zum Garniren der Zuspeisen.
Amarellen. Im nördlichen Deutschland **Glaskirschen**, süß-säuerliche, große, hellrothe Kirschen.

Aprikosen, Marillen.

Artoffeln, oder Kartoffeln, in Oesterreich und Bayern Erdäpfel, in Schwaben und am Rhein Grund- oder Erdbirnen, eine und dieselbe Frucht, wohl zu unterscheiden von den Topinambours, die man in Oesterreich Erdbirnen, am Rhein aber Erdäpfel nennt.

Aspick, siehe Glace.

Affiette, im engerm Sinne ein Teller, im weitern, jede Schüssel zum Auftragen der Speisen.

Babe, Kapfkuchen, in Oesterreich Gugelhupf.

Bäuschel. Das Eingeweide der Thiere, namentlich: Lunge, Herz, Milz, Magen; daher: kalbernes Bäuschel, Fischbäuschel, im nördlichen Deutschland das Gebinde.

Beschamel (Bechamelle). Eine beliebte Sauce, die aus Schinken, Wurzeln, magerem Kalbfleisch, Zimmt und ein Paar Nelken, Butter, Mehl, Fleischbrühe und einigen harten Eiern besteht, und vor dem Anrichten durch ein Haarsieb gestrichen wird. Für Fasttage kann man dieselbe aus Milch, gelben Rüben, Sellerie, Zwiebel, Gewürznelken, Muscatblüthe und feinem Mehl bereiten, indem man davon eine Art Rindsstock verfertigt, und wenn es gut versotten ist, durch ein Sieb passiren läßt.

Blanc-manger (Blanc-Mangschäh). Gelee, das nach der gewöhnlichen Art zubereitet, dann aber von neuem in eine Casserole gethan, mit geschälten und klein gestoßenen Man-

deln und etwas Milch vermischt, und so gekocht wird. Man thut auch Gewürz, z. B. ganze Muscatblütthe, Limonien= schalen und Zucker daran, und streicht es dann, wenn es genug gekocht hat, durch ein Haarsieb.

Blanchiren (Blangschiren), das Fleischwerk in große oder kleine Stücke hacken, und es ein Paar Stunden in reinem Wasser auswässern, das man einige Mahl wechselt. Soll das Fleisch zum Kochen gebracht werden, so setzt man es mit kaltem Wasser zum Feuer, damit es etwas erstarrt. Große Stücke kann man wohl einmahl aufkochen lassen, allein kleine, zu Fricassee's, würden dadurch zu viel Kraft verlieren; man läßt sie nur bis zum Erstarren kommen, und legt sie dann in kaltes Wasser. — Auch verschiedene Gartengewächse werden bey gewissen besonderen Zurichtungen blanchirt, und vorher einmahl im heißen Wasser überbrühet.

Blumenkohl. Carviol, in Osterreich Kauli.

Bohnen. Fisoln.

Borsdorfer - Apfel. Maschanzger - Apfel.

Bouillon (Builjon), Brühe oder Suppe, welche man an Speisen gießt, um diese wohlschmeckender und kräftiger zu machen. Man bereitet sie aus einem guten Stück Rindfleisch, ein Paar Markknochen, alten Hühnern, Kalbfleisch u. dgl., das man rein gewaschen und hinlänglich gesalzen, mit ganzer Würze, als: Muscatblütthe, Pfeffer, Ingwer und Limonienschalen zusammenkochen läßt. Da man zuletzt die Brühe klar abgießt oder seihet, unterscheidet sich der Bouillon wesentlich von der Coulis, weil zu der letztern das Fleisch in der Brühe zerührt, und dieselbe durch ein Haarsieb gestrichen werden muß.

Braise (Bräse) Seite 120 unter der Rubrik *Eingemachtes*, S. 266, erklärt.

Bröseln. Geriebenes Brot oder Semmel.

Calecutischer Hahn, oder Henne, in Osterreich Indian, in andern Gegenden Puter; auch, jedoch fälschlich, Auerhahn.

Carbonade. Mürbe geklopfte Rippenstücke, vom Schwein, Kalb oder Hammel.

Christbeeren. Stachelbeeren.

Coteletten, Rippenstücke, die man auf dem Roß bratet.

Coulis, in Böhmen und Osterreich gestoßene Suppe. Man kann dieselbe von allen Fleischgattungen, für Fasttage auch von Fischen und Wurzelwerk bereiten. Das Verfahren ist bey den Suppen angegeben.

Crème, eine Speise, die aus Wein oder Milch mit Eydottern, Zucker, Zimmt, Limonien, Pistazien, Mandeln, Chokolade und andern Zumischungen, von denen sie sodann den Nahmen

erhält, bereitet wird; z. B. Creme von Kirschen, Pomeranzen, Ribiseln u. s. w.

Crouton, in Butter geröstetes Weißbrot.

Cucumern. Umrken, Gurken.

Diner, Mittagmahl.

Dröschern, eine kleinere Art der Kronawetter.

Duckerl, oder Duck-Ente, Tauch-Ente, kleinere Gattung Sumpf-Enten.

Durchschlag, Rüdelsieb.

Eingetränktes. Ein Teig, der von feinem Mehl, Eiern und Milch ganz dünn gemacht, und in die siedende Suppe getropft wird.

Erdbirnen, in Österreich *Topinambours*, oder Erdäpfel.

Estouffade (Stoffade) ist Seite 121 unter der Rubrik *Eingemachtes*, S. 267, zur Genüge erklärt.

Eyergerstel, *Eyergraupe*, geriebener Teig von Mehl und Eiern.

Fanzel, Art feines Backwerk in die Suppe.

Farce (Fasche) Seite 122 unter der Rubrik *Eingemachtes*, S. 271, erklärt.

Fricandeaux (Frikangdohs) werden aus einem Kalbsschlägel, theils groß, theils klein geschnitten, und zum Garniren der Zuspeisen gebraucht. Man fertigt sie, indem man von einem Kalbsschlägel die Haut herunter löset, das Fleisch in großen Stücken von den Knochen abschneidet, alle Haut und Sehnen abpuht, die unebenen Ranten beseitigt, und das Ganze mit einem hölzernen Hammer etwas platt schlägt. Diese *Fricandeaux* werden sodann auf einer Seite mit Speck gespickt, die man zuerst in die mit Butter, Lorbeerblätter und ein Paar mit Nelken besteckten Zwiebeln ausgelegte Casserole nach unten bringt, und wohl zugedeckt, auf einem niedrigen Drenfuß in ihrer eigenen Brühe schweigen läßt, bis sie auf der gespickten Seite anfangen, etwas braun zu werden, worauf man sie umkehrt, sie noch ein wenig braten läßt, und etwas Fleischbrühe zugießt. Zuletzt kehrt man noch ein Stückchen Butter in Mehl um, gibt es mit dem nöthigen Salz daran, und läßt es damit durchkochen.

Fricassée, Speise, die sich Seite 120 unter der Rubrik *Eingemachtes*, S. 265, bereits erklärt befindet.

Fridatta, Eyerfleck, Omelett, Pfannkuchen oder Eyerkuchen.

Fridattapfanne, Eyerkuchentiegel.

Gallerte, ein gestandener Saft, der aus Fleisch und andern knorpeligen Theilen der Thiere durch das Kochen und Erkalten hervorgebracht wird; vorzüglich nimmt man dazu Füße, Ohren u.

G a n s g e s c h n a r r , G a n s p f e f f e r ; in Österreich : Junges von der Gans.

G e i s , Ziege.

G e l e e , gestandener Saft von Hausenblase, die nach sorgfältigem Reinigen des aufsteigenden Schaumes, von drittheil Loth Hausenblase mit anderthalb Seidel Wasser so eingekocht wird, daß ungefähr nur zehn Eßlöffel voll bleiben. Gelee gibt an und vor sich keine Speise wie Gallerte, sondern wird als Zuthat in der Zuckerbäckerey und zu Früchten, als: Erdbeeren, Muscatellertrauben, Pflirsichen u. s. w. verwendet.

G e m ü s e , Zuspese.

G e r m , Hefen.

G e r o l l t e G e r s t e , Graupe.

G l a c e (Glas), kurz eingekochter Fleischsaft oder Aspick, den wir Seite 10 unter der Rubrik Suppen, S. 8, beschrieben haben. Auch bey der Bäckerey hat man eine Glace, die aus einem Viertelpfund Zucker, der mit Eyweiß und Rosenwasser gestoßen wird, zubereitet, indem man ihn zu Syrupsdicke kochen läßt. Wenn das Backwerk ein wenig abgekühlt ist, überstreicht man es mit dieser Glace, und läßt sie nur eintrocknen. Soll aber etwas ganz weiß überzogen werden, so schlägt man das Weiße von zwey bis drey Ethern zu Schnee, und rührt feinen, durchgeseibten Zucker, bey kleinen Händen voll, nach und nach dazu, damit es eine dicke, nicht abrinneude, sondern fest sitzen bleibende Masse werde, mit der man das Backwerk überall oder nur von oben überstreicht.

G r i l l a d e , etwas auf dem Rost Abgebratenes, z. B. Überreste eines Bratens, die man dann mit einer Sauce anrichtet.

G r i l l i r e n (Griljiren), auf dem Roste abbraten.

G u g e l h u p f , Napfkuchen.

G u r k e n , Umrken, Cucumern.

H a c h e , H a c h i s (Hafchih), Seite 121 unter der Rubrik Eingemachtes, S. 269, erklärt.

H a f e n , Topf. H ä f e r l , Töpfchen.

H ä h n d e l n , H e n n d e l n . Junge Hühner.

H a m m e l , Schöps. H a m m e l s k e u l e , Schöpsenschlägel.

H a s e n p f e f f e r oder S c h w a r z h a s e , in Österreich Junges vom Hasen.

H e f e n , in Österreich Germ.

H e t s c h e p e t s c h oder H e t s c h e n , Hagebutten.

H i m m e l t h a u , feinstes, in Nord = Deutschland sogenannter Wiener Gries.

H o c h e p o t (Hospot), eigentlich gehacktes Rindfleisch mit Kastanien, doch versteht man darunter auch alle gemischten Gemüse.

Tausen, im engern Sinne Vesperbrot, im weitern etwa auch Tafeln zwischen dem Mittags- und Nachtmahl.

Indian, Puter, calecutischer Hahn.

Tunges von der Gans, Ganspfeffer.

Tunges vom Hasen, Hasenpfeffer.

Zus (Schü), braune Kraftbrühe, deren Bereitung Seite 5 unter der Rubrik der Suppen, S. 1, beschrieben ist.

Kaiserfleischel, Junges geräuchertes Schweinsfleisch von der Bauchrippe.

Kartoffeln oder Artoffeln. Erdäpfel in Oesterreich.

Kästen, Kastanien.

Kauli, Blumenkohl oder Carviol.

Keule, Schlägel, in Oesterreich Kalbskeule, Kalbsschlägel.

Klöße, Knödel in Oesterreich.

Knofel, Knoblauch.

Kollaschfleisch. Besondere ungarische Zurichtung des Rindfleischs, wie unter dieser Rubrik S. 166 erklärt wird.

Köhlch (Kelch), Wälschkohl, Savoyerkohl, Wersching.

Kohlrabi, Oberrüben, die obern Kohlrüben. .

Krauster (Salat), gekrauster Winter, Endivien = Salat.

Kren, Meerrettig.

Kronabitter oder Kronabittvögel, im nördlichen Deutschland die sogenannten Großvögel.

Kühwarne Milch. Unverfälschte Milch, von der noch nichts abgenommen wurde. Milch, wie sie von der Kuh kommt.

Künigl, Kaninchen.

Lapin, in Oesterreich Küniglhase.

Legiren, eine Brühe dicklicher machen, was auf dreierley Art geschehen kann; entweder mit Butter, die man platt drückt und ein wenig in Mehl umkehrt, um damit die Brühe abzurühren, oder durch ein Paar Eyerdotter, die man nach der Beschaffenheit der Speise mit süßem Rahm, Essig, Wein oder Fleischbrühe abquirkt, und endlich bey schwarzen Brühen durch Blut, wie mehrere Beispiele angeben.

Limonien, Zitronen; Limonien Schäler, Zitronenschalen.

Lumpel, Lunge; Lumpelstrudl, Lungenstrudel.

Marillen, Aprikosen.

Marmelade, ein von allerley Früchten, als: Pfirsichen, Zwetschen, Aprikosen, Kirschen, Ribiseln, Quitten &c., mit Zucker und Zimmt zu einer starken Gallerte gekochter Saft, dessen Bereitung im fünften Abschnitt, Seite 277, angegeben wird.

Maschanzker (Apfel), Borsdorfer = Apfel.

Meerrettig, Kren.

Meridon, Mierotton, Art gebackener Mehlspeise, deren Bereitung unter dieser Rubrik österr. beschrieben ist.

Mitonniren, etwas durch den Sud anziehen lassen, z. B. gebackte Semmelscheiben, über die man die Fleischbrühe kochend heiß schüttet, und dann die Schüssel zudeckt, damit die Semmel vor dem Auftragen ganz anziehe, und nicht halb hart auf die Tafel komme.

Napfkuchen, Gugelhupf in Österreich.

Rudelsieberl: Großer, blechener Durchschlag, dessen man sich bedient, um das Wasser von Gemüse u. ablaufen zu lassen.

Oberz, in andern Gegenden Deutschlands Sahne, Rahm, Schmetten genannt, dessen man sich zum Kaffee bedient; das oben von der Milch Abgeschöpfte.

Schsenaugen, gefetzte Eier.

Dmelett, (fälschlich Amulett), Eyerleck, Pfannkuchen, Fridatta in Österreich.

Pfanne, Pfandl. Eine Art Siegel von Eisenblech oder Messing, ohne Füße, mit langem Stiel, flacher als eine Casserole, worin man etwas geschwind über der Kohlengluth zum Sieden bringt; Oberspfandl, Einbrennpfandl u.

Pflaumen, die Frucht, welche man im nördlichen Deutschland unter diesem Namen versteht, heißt im östlichen, südlichen und westlichen Deutschland, auch in der Schweiz: Zwetschen. Was man in Sachsen *Zwetschen* nennt, sind hier in Österreich Pflaumen.

Picking, Pickling, Pickelhäring, geräucherter Häring.

Pilze, Schwämme.

Pofesen, mit Hirn bestrichene, gebackene Semmelschnitten, in andern Gegenden, arme Ritter mit Elend.

Potage, eine Suppe, in der man das Fleisch in seiner Brühe, mit allerhand Kräutern und Wurzelwerk und untergeschnittenen Brot- oder Semmelscheiben anrichtet. In Deutschland ahmt man die Potagen nur noch durch Beyfügung der Hühner, Tauben u. s. w. in die Suppe nach.

Poularde, eine verschnittene fette, junge Henne.

Powidl, der von Zwetschen (Pflaumen) dick eingesottene Mus, dem dann zuletzt noch im Backofen eine festere Consistenz gegeben wird.

Puter, calecutischer Hahn, in Österreich Indian.

Quarck, weißer Käse.

Rahm, die dicke gebliche Fettigkeit, welche von der sauer werdenden Milch sich oben aufsetzt.

Ragout (Raguh), Seite 122 unter der Rubrik Eingemachtes, S. 270, erklärt.

Reibbrot, altbackenes, fein geriebenes Weißbrot.

Reindel, oder Stollhäferl, dreyfüßiger Siegel.

Ribiseln, Johannisbeeren.

Rindschmalz, zerlassene, abgeseimte, ungesalzene Butter, die, nachdem sie wieder fest geworden, sich länger aufbewahren läßt.

Risolen. Kleines, gefülltes Backwerk, dem man mit dem Backrädchen verschiedene, willkürliche Figuren gibt, und dessen man sich als Nebenspeise bedienen kann.

Rohrhühner, Wasser oder Teichhühner.

Rouletten, dünn geschnittene Scheiben vom frischen Fleische, die, wenn sie zerschnitten sind, mit Farce belegt, mit Gewürzen bestreut, zusammengerollt, mit Zwirn umwunden, und auf verschiedene Weise zubereitet werden. Gewöhnlich werden sie an dünne hölzerne Spießchen gesteckt, die man an den Bratspieß bindet, worauf sie unter Butterbegießung gebraten, und als Nebengericht auf die Tafel gebracht werden.

Rühreier. Eierschmalz, Eierspeise, gerührte Eier.

Sahne, Obers.

Salatier, Schlüssel, deren man sich zum Salatanmachen und Auftragen bedient.

Sauce (Sohse), jede Brühe, die über eine gekochte, gebratene oder eingemachte Speise angerichtet wird. Trägt man diese Brühe besonders auf, so bedient man sich dazu einer Sauciere oder Sohss-Schale.

Saucischen, kleine Bratwürste zum Belegen der Gemüse.

Schlafröck, ein Überzug von Buttermilch, über Geflügel, Obst u. dgl.; Enten im Schlafrock, Äpfel im Schlafrock u. s. w.

Schlägel, Keule.

Schmetten, Obers.

Schminckbohnen, junge, grüne Fisiolen.

Schnittling, Schnittlauch.

Schöberl, eine Art feiner Mehlspeise für Suppen.

Schöps, Hammel.

Schwämme, Pilze, Champignons.

Sechterl, kleines, hölzernes Küchengefäß, mit dem man aus dem Wasservorrath schöpft und nachgießt.

Selchen, räuchern, Selchfleisch, geselchte Würstel, Selchküchel, geräuchertes Fleisch, Würste, Rauchküche.

Serviren, im engeren Sinne anrichten, im weitern bey der Tafel bedienen.

Souper, Nachtmahl, Abendtafel.

Terrine, Suppentopf, das Geschirr, in welchem die Suppe nicht gekocht, sondern aufgetragen wird.

Ziegel, in Österreich Reindl oder Stollhäferl.

Zopf, Hafen.

Tranchiren, die Kunst, alles Fleisch, vorzüglich Geflügel nach anatomischen Regeln zu zergliedern und zu zerschneiden.

Umrufen, Gurken, Cucummern.

Ungarisch Repphendl, Gallerte von Ochsenfüßen mit Essig und Ohl.

Vicebohnen oder Schminkebohnen, junge, grüne Fisoln.

Wandeln, eine Art feiner Mehlspeise.

Wasserhühner, Teich- oder Rohrhühner.

Weichseln, saure Kirschen.

Weidling, ein Küchengeschirr, tiefe Schüssel, deren man sich zum Anrühren feiner Teige u. s. w. bedient.

Zeller, Sellerie.

Ziege, Geis in Österreich.

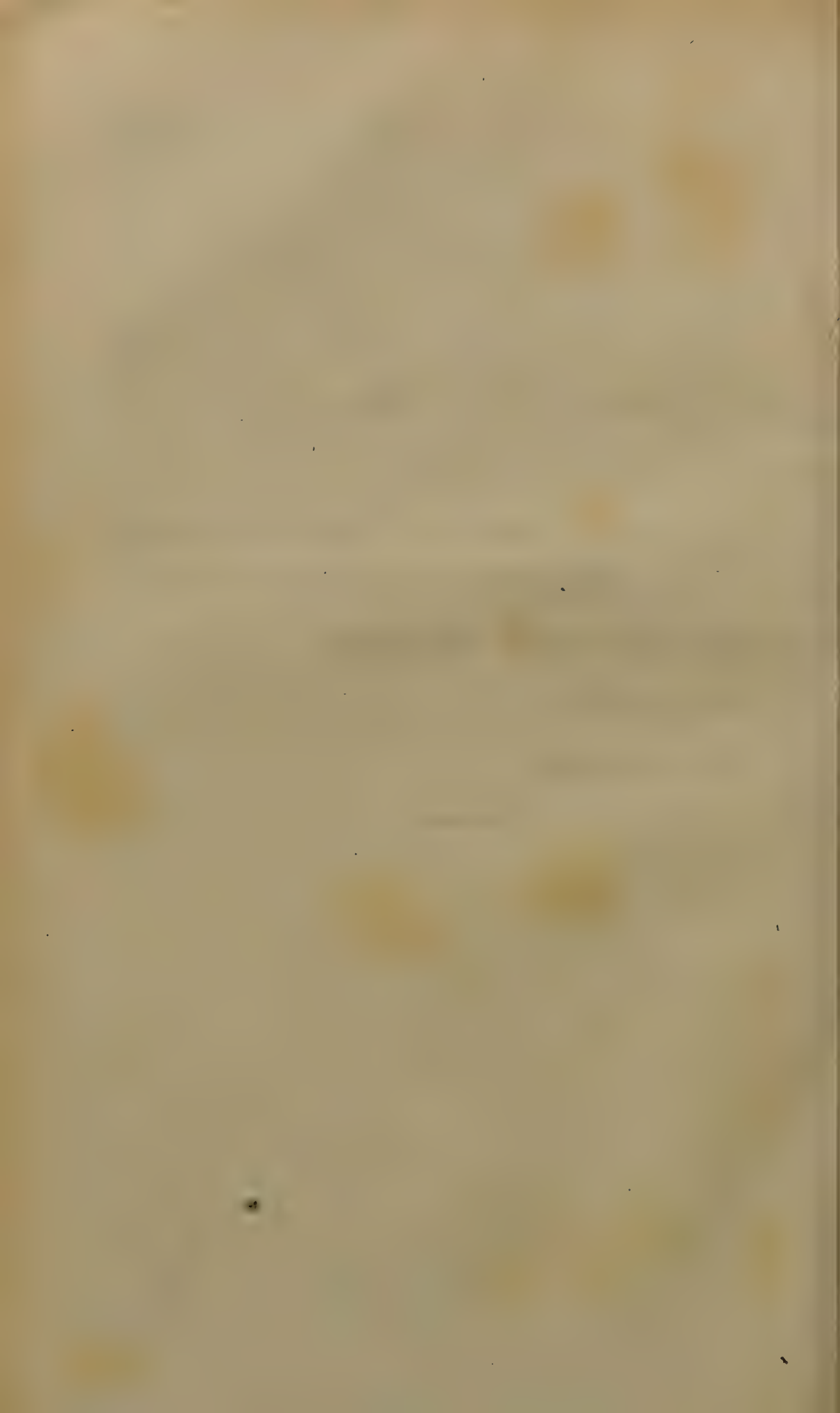
Zitronen, Limonien.

Zuspelise, Gemüse.

Zwetschen, im nördlichen Deutschland Pflaumen.

Erster Abschnitt.

- I. Suppen (A: Fleisch =, B: Fasten =, C: Kranken- und Reconvalescenten = Suppen).
 - II. Saucen (warme und kalte).
 - III. Vorspeisen.
 - IV. Rindfleisch.
-



I.

A. F l e i s c h s u p p e n.

Vorerinnerung.

Da die Suppe das Mahl eröffnet, gebührt ihr mit Recht unsere erste Aufmerksamkeit. — In der That erfordert es weder Kunst noch große Mühe, eine gute Rindsbrühe zu erzeugen, mithin sollte sich wohl der Fall weit seltener ereignen, als es wirklich geschieht, daß die Suppe trüb, schwach oder gar übel schmeckend auf den Tisch kommt, und dadurch gewisser Maßen das ganze Mahl verunglückt; ich empfehle daher diese Vorerinnerung Allen, denen um eine gute Brühe, sey es zu einer schmackhaften und kräftigen Suppe oder zur Bereitung von Gemüsen, Saucen u. dgl., zu thun ist, zur genauen Beachtung.

Ich setze voraus, daß das Rindfleisch bereits mürbe gelegen sey, man stelle es demnach mit wenigem Salze in dem bis an den Rand mit Wasser gefülltem Topfe wohl ans Feuer, und schäume es während des langsam unterhaltenen Siedens, fleißig ab. Das Verhältniß des Wassers zum Fleische ist auf ein Stück von 6 Pfund und einen guten Knochen, sieben Maß. — Erst nach zwey Stunden gebe man das volle Salz in den Topf, wodurch nun alle noch übrigen Unreinigkeiten und todten Stoffe vollends in die Höhe getrieben werden. Nach deren Beseitigung fülle man den Topf mit einigen Wurzeln und Kräutern, als: Sellerie, Möhren (gelbe Rüben), Kohlrübe, Kohl, Porree und Petersilie wo möglich so an, daß die durch Verdunstung verringerte Brühe wieder den Rand des Topfes erreicht. — Zwiebeln will ich nie dazu rathen, weil sie gesotten einen faden Geschmack geben. — Nur lasse man sich nicht einfallen, die erste zur Suppe bestimmte Brühe, wie es nur zu häufig in deutschen Haushaltungen geschieht, durch einen zweyten Aufguß von Wasser zu verlängern, wodurch nur

eine schaafe, geschmacklose Mischung hervorgebracht wird: auch thue man die Kräuter nicht zu früh hinein, weil sich sonst der gewürzhafte Geschmack, den sie der Suppe mittheilen sollen, ganz verflucht. — Daß Unbrennen und Einräuchern sind Gefahren, vor denen man sich bey allem Sieden und Dünsten, möglichst sicher stellen muß.

Die Kräftigkeit und der Wohlgeschmack jeder Fleischbrühe gewinnt überdieß sehr viel durch eine passende Vermischung der Fleischarten. Rindfleisch bleibt unter allen Umständen das beste Suppenfleisch, und ich rathe es selbst zu allen andern Fleischarten zu legen, aus denen man gerade eine Suppe kochen will. Hammel, Lämmer, Ziegen (junge Geiß), Schweine, Gänse, Enten und dergleichen fette und ranzige Fleischarten eignen sich durchaus nicht, aus ihnen gute Brühe zu ziehen. Im äußersten Nothfalle kann man zwar Hammelfleisch-Brühe noch erträglich machen, wenn man nach italienischer Sitte, Reiß und in dünne Scheiben geschnittene weiße Rüben darin mitkocht, weil die Milde des einen, und die Schärfe der andern, den etwas ranzigen Geschmack zum Theil zerlegen.

Ein Stückchen Kalbs- oder Rindsleber dem Fleische beygefügt, theilt der Suppe vielen Gallertstoff mit; das etwas Bittere des Lebergeschmacks müssen jedoch die würzhafte Kräuter und Wurzeln im Suppentopfe überkleiden und verliedlichen.

Die Zuwagen der Fleischhacker und die verschiedenen in der Haushaltung sich ergebenden rohen Fleisch- und Knochenreste werden zerschlagen oder zerstoßen, dem Hauptfleische beygefügt, welche die Kräftigkeit der Suppe um vieles erhöhen. Den diese Beylagen bildenden Bodensatz kann man, nachdem das eßbare Suppenfleisch und die erste Brühe bereits aus dem Topfe genommen ist, mit einem neuen Aufgusse von Wasser noch vollends verkochen lassen, um diese zweite Brühe für den Gesindetisch oder den folgenden Tag zu Gemüse und Saucen zu verwenden, und dadurch eine Reserve-Brühe stets vorrätzig zu haben, um nie durch eine anderweitige Verwendung der ersten Fleischbrühe in die Nothwendigkeit zu kommen, den Suppentopf nachfüllen zu müssen.

Ein Büschchen grüner Petersilie und ein Stückchen Ingwer gibt man erst eine Viertelstunde vor dem Garfochen in den Suppentopf; nach Verlauf derselben, seihet man die Brühe in einen kleineren Topf durch ein feines Sieb; schöpft die überflüssige Fette ab, und kocht dann eine beliebige Mehlspeise, oder was man sonst will ein. — Alles zu lange Stehen der eingekochten Suppe wirkt nachtheilig auf ihren Geschmack und verdickt das ganze durch das Einziehen der Brühe in das Eingefochte, wodurch dieses weichlich und unappetitlich wird.

Ein so wesentliches Erforderniß als in anständigen Küchen, ein stetes Vorhandenseyn einer guten Fleischbrühe (Bouillon) ist, eben so unentbehrlich werden für größere Küchen durch ihren vielseitigen Gebrauch die Coulis, Schü und der Aspik. Da sie gewisser Maßen die Quintessenz aller Fleischsuppen ausmachen, nehmen sie natürlich unsere Aufmerksamkeit vor allen andern in Anspruch.

1. Jus (Schü) oder braune Kraftbrühe.

Man schneide von gutem Speck, der nicht zu stark geräuchert ist, zwey Finger breite und eines Messerrücken dicken Scheiben, lege sie neben einander auf den Boden einer flachen kupfernen Casserole, worin man die Schü kochen will; dann schneide man Zwiebel in ähnliche Scheiben, und bedecke den Speck damit; endlich schneide man mageres Rindfleisch in 2 Zoll dicke Scheiben und lege solches über die Zwiebeln, wie auch einige Schnitzel (Farrets) vom Kalbe, und wenn man sonst noch Abfall von Carbonade u. dgl. hat. Dann setze man die Casserole zugedeckt auf ein gelindes Feuer und lasse die darin befindlichen Dinge langsam und so lange braten, bis der Saft des Fleisches hellbraun sich auf den Boden gesetzt hat. Alsdann fülle man so viel Wasser, oder besser, Bouillon darauf, als man Schü haben will, oder als das Fleisch erfordert, um kräftig und gut zu seyn. Hierauf nehme man den hervorkochenden Schaum oben ab, und lasse die Schü von der Seite ganz langsam mehr ziehen als kochen, wo-

durch man bewirkt, daß sie recht klar wird. Zuletzt lege man einige gepuzte Köpfe Sellerie, Petersilie und gelbe Wurzeln, einige Köpfe Savoyerkohl und einige Blättchen Muscatblüthe dazu, und lasse alles zusammen kochen, bis das Fleisch ganz weich ist; gieße dann die Schü davon durch eine Serviette oder ein feines Haarsieb in ein irdenes Geschirr, und verwahre sie zum Gebrauch. Von einer solchen Schü können nun gute Coulis für Kenner verfertigt werden, und mit dieser alle braunen Saucen zu Fleischspeisen.

Es ist mir indeß nicht unbekannt, daß man etwas Aehnliches von Fleischstücken, welche man mit ihrer eigenen Sauce verfertigt, gewinnen kann; auch geht das für eine gewöhnliche Speisebereitung wohl an, und ist wenigstens besser, als wenn eine braune Coulis durch und mit gebranntem Zucker erzwengt wird; allein für wahre Kenner dürfte beydes nicht hinreichend seyn.

2. Eine andere Art Kraftbrühe.

Man schneidet 1 Pfund Nierenfett und einige große Zwiebeln in Scheiben; legt 4 Pfund Kalbfleisch und Knochen, mit eben so viel Rindfleisch und einem alten Huhn in eine Casserole, setzt solche auf Kohlenfeuer, gießt $\frac{1}{2}$ Maß Wasser darein, und läßt es anziehen, bis es gelb wird. Sodann füllt man es mit Bouillon auf, schneidet Sellerie, Pasternak und gelbe Rüben darein, schäumt es öfters ab, und kocht es so lange fort, bis alles ganz weich ist. Hierauf schöpft man das Fett herunter und seihe die Consommé durch eine feine Serviette, um sie zum weitem Gebrauch aufzubewahren; worüber in der Folge Anweisung gegeben werden wird.

3. A la Braise.

Man nimmt $\frac{1}{2}$ Pfund mageren Schinken, 1 Pfund gutes Nierenfett (beydes in Stücke geschnitten), 1 Maß fette Bouillon, ein Lorbeerblatt, einige Nelken, etwas Pfeffer und Muscatblüthe, und thut es auf die Gluth; dergleichen einige große Zwiebeln, Sellerie, gelbe Rüben, ein Büschel Petersilie und $\frac{1}{2}$ Pfund Speck. Der letztere wird in breite Scheiben geschnitten, um das Stück Fleisch oder das Gesäu-

gel, welches bereitet werden soll, damit zu bedecken. Der Deckel zu einer Casserole, die man zur Braise braucht, muß sehr gut passen; auf dieselbe und unter sie kommen glühende Kohlen, damit es so viel wie möglich langsam koche. Wenn es auch nur hin und wieder einmahl aufstößt, so wird das Fleisch, das ohnehin nicht zu weich seyn darf, gewiß viel weicher, als wenn es rasch kocht. Noch ist anzumerken, daß das Stück Fleisch oder was es sonst sey, welches diese Braise geben soll, ganz genau die Casserole ausfüllen müsse, welche durchaus nicht zu groß seyn darf.

4. A la Daube.

Ist fast daßselbe, was man unter Braise versteht, nur daß zur Daube, wenn sie ein Kraftgelee werden soll, welches zu kalten Pasteten u. dgl. gegeben wird, man auch ein Paar Kälberfüße, ein Stück Schinken, Nelken, Pfeffer, Muscatblüthe, Wurzelwerk und ein Büschel Petersilie, alles unzerschnitten), ein Glas weißen Wein, und etwas Weinessig hinzuthut. Außerdem wird wie mit der Braise verfahren, zuletzt aber der Bodensatz oder die Bouillon von der Daube durch ein Haarsieb geseiht, und mit Consommé vermischt.

5. Weiße Coulis.

Man schneidet $\frac{1}{4}$ Pfund rohen mageren Schinken und so viel schönes Kalbfleisch in dünne Scheiben, wie auch Zwiebeln, Sellerie und Petersiliawurzeln, als man mehr oder wenig davon machen will, und vermehret und verringert darnach die hier angegebenen Bestandtheile.

Man läßt $\frac{1}{2}$ Pfund Butter schmelzen, dazu rühret man mit einem hölzernen Löffel so viel Auszugmehl, daß es nicht steif werde, sondern sich bequem rühren lasse, und rührt es auf gelindem Feuer so lange biß es weiß zu schäumen anfängt, dann rührt man das obenangeführte, nämlich Schinken, Kalbfleisch und dgl. damit durch, hiezu gibt man erst etwas weiße Bouillon darauf, und rührt diese damit glatt, (schüttet man auf einmahl zu viel Bouillon auf das geschwitzte Mehl, so wird es knödelich) alßdann gießt man so viele weiße Bouillon darauf, als zu der Menge Coulis, die man

haben will erforderlich ist, läßt sie dann auf dem gelinden Feuer von der Seite kochen, bis sie gehörig dick ist. Während des Kochens nimmt man alles aufsteigende Fett und Schaum davon, läßt sie dann durch ein Sieb laufen, aber nicht mit dem Löffel durchreiben, sonst bekommt sie von dem darin gekochten Fleisch und Gartengewächse, ein schwärzliches Ansehen. Eine weiße Coulis gebraucht man zu vielen Gemüsen und Saucen, auch durch eine weiße Coulis werden viele Saucen erzeugt, die sich besonders durch ihre Farbe auszeichnen, wenn man z. B. viele braune Saucen von verschiedenem Geschmacke hat, so gehört es mit zu einer guten Bearbeitung, daß sich auch jede Sauce durch ihre Farbe unterscheide; nimmt man nun zu einer Sauce einen Löffel voll weißer Coulis, und zwey Löffel voll brauner hinzu, so wird sie doch nicht mehr dunkel seyn, und so wird man durch richtiges Nachdenken eine Verschiedenheit der Saucen erzeugen, welche bey Kennern gewiß Beyfall finden wird.

6. Braune Coulis.

Braune und weiße Coulis sind die wesentlichsten Erfordernisse aller Saucen, nur einige wenige ausgenommen. Ihre verschiedenen Benennungen werden durch ein oder mehrere Zuthaten bewirkt, z. B.; durch feine Kräuter, Krebse, Trüffeln, Champignons, Austern, Morcheln, u. dgl., erhält jede Sauce ihren Rahmen, und auch ihren vorzüglichen Geschmack; Kunst bedarf die Verfertigung einer guten Coulis nicht, aber Aufmerksamkeit und Geschmack. Hat man sich, besonders bey häufigen Geschäften, eine angemessene Menge Coulis beyder Art verfertigt, so kann man auch sehr leicht durch Hinzuthun obbenannter einzelner Bestandtheile viele Saucen verfertigen, welche in ihrer Menge und Verschiedenheit für große Tafeln unentbehrlich sind. Wie groß der Vortheil sey, wenn man sich einen Vorrath von Coulis beyder Art verfertigt hat, und wie bedeutend es auf den guten Ruf eines Koches wirke, wenn Bouillon und Saucen tadelfrey sind, wird jeder erfahrene Koch mit mir einverstanden seyn. Jeden meiner jungen Kunstverwandten rathe ich es dringend, diesen wohlgemeinten Rath stets

zu berücksichtigen. Hat man nun eine gute Schü gekocht, so ist es auch sehr leicht, eine gute und schmackhafte Couliß zu verfertigen. Zu einer recht guten braunen Couliß lasse man eine Maß Schü auf mäßig starkem Feuer mit $\frac{1}{2}$ Pfund in Würfeln geschnittenen mageren Schinken so kurz einkochen, daß solche wie ein dicker Syrop wird, oder bis diese eingekochte Schü einem aufgelösten Veim ähnlich ist, darin rühre man 2 bis 3 Löffel voll Mehl, gebe darauf wieder so viel gute Schü, daß ein Viertel derselben einkochen muß, um gehörig dick oder sämig zu werden. Nun rühre man diese Brühe auf dem Feuer so lange, bis sie kocht, lasse sie dann auf langsamen Feuer von der Seite fortsteden, nehme allen darauf kommenden Schaum und Fett mit einem Löffel ab, und lasse sie so lange wallen, bis sie gehörig dick oder sämig ist, dann seihe man sie durch ein Haartuch (aber reibe sie nicht durch, weil sie sonst, besonders wenn Gartengewächse darin gekocht sind, nicht klar bleiben würde) und mache Gebrauch davon.

7. Auf eine andere Art.

Man fertigt auch eine gute braune Couliß auf folgende Art: man nimmt nämlich, je nachdem man viel oder weniger braune Couliß machen will, $\frac{1}{2}$ Pfund, oder auch verhältnismäßig mehr Butter, läßt sie schmelzen, und gibt dazu so viel Mehl, daß es nicht steif wird, sondern sich bequem rühren läßt; dieses rühre man nun ununterbrochen so lange auf mäßig starkem Feuer, bis es eine hellbraune Farbe hat; hierin thut man $\frac{1}{2}$ Pfund in Würfeln geschittenen mageren Schinken, einige in Scheiben zerschnittene Zwiebeln und Petersilienwurzeln; schwize oder brate diese hierin noch einige Minuten, und gebe alsdann so viel gute braune Schü darauf, als man Couliß haben will; lasse solchen dann von der Seite ganz langsam kochen, und nehme während dem alles darauf kommende Fett und Schaum mit einem Löffel ab; wenn nun selbes so lange gekocht hat, daß die Couliß gehörig dick ist, lasse man sie durch ein Haartuch laufen und mache Gebrauch davon.

Hier muß ich noch vor einer großen Sünde wieder die Kochkunst warnen, die man begehen würde, wenn man

eine Couliß, (welche man doch nicht allein zu Saucen, sondern auch zu Gemüsen 2c. verbraucht) mit irgend einer Säure, als: Wein, Essig oder Citronen vermischte. Erstlich ist sie zum Gebrauche der Gemüße gar nicht anwendbar, zweytens hätte man aber auch allein der Säure wegen eine Couliß verfertigt, und wollte ihr dann nach ihrer Vollendung durch irgend eine Säure einen sogenannten pikanten oder scharfen Geschmack geben, so erhielte man für große und kleine Tafeln, lauter saure Saucen, was doch nicht für jede Speise paßt. (Wie einleuchtend, fehlerhaft dieß sey, bedarf keiner weiteren Erwähnung.) Jede Fleischart und jedes Federvieh erfordert eine verschiedene und eigene Zubereitung, natürlich darf also nicht jede Sauce sauer oder säuerlich, sie muß vielmehr verschieden von Geschmack seyn, und wenn eine Sauce der Säure bedarf, so kann man ja diese sehr leicht durch Citronensaft bewirken. Auch der Gebrauch alles hitzigen Gewürzes ist einer Couliß nachtheilig. Gute schmackhafte Schü und Bouillon sind das unentbehrlichste einer guten Couliß.

8. Aspick.

Ein guter Aspick oder gute Glace kann man von Geflügel, Kalbsbries oder Schnitzel, starker Bouillon, alten Hühnern, und etwas beygelegten Suppenkräutern verfertigen. Sobald die angegebenen Sachen weich gekocht, wohl abgeschäumt, und das Fett rein abgeschöpft ist, so werden sie durch eine Serviette geseiht, und in einer andern Casserole auf starkem Kohlfeuer kurz gekocht, bis alles dieß wie Syrop wird. Man vergesse aber das beständige Umrühren ja nicht, damit es nicht anbrenne. Bemerkt man, daß es fertig ist, so stellt man es zum Auskühlen auf die Seite. Um den Speisen Kraft und gutes Ansehen zu geben, ist eine Glace eines der ersten Bedürfnisse in der Kochkunst, das sich auch von großem Nutzen auf Reisen erweist.

9. Brodsuppe.

Ist wohl die einfachste und aller Wahrscheinlichkeit nach die erste Suppenart, mithin jeder andern voran zu stellen.

Kräftige Fleischbrühe siedend über geröstete Semmel.

scheiben gegossen, gibt eine gute Haussuppe, die sich selbst zum Frühstück und zur Erquickung kranker Personen vortheilhaft verwenden läßt.

Ungefäuertes, aus mittelgutem Weizenmehl gebackenes Hausbrot, in Scheiben geschnitten und in Brühe bis zur gänzlichen Auflösung gekocht, ist eine italienische Haussuppe, die vorzüglich ein nahrhaftes, leicht verdauliches Nachtessen abgibt. Auch für Säuglinge eignet sich diese Art von Brey, wie jedermann bekannt ist. Aber für Erwachsene fügt man gern noch etwas feine Kräuter hinzu, über deren Wahl der Geschmack am besten entscheidet.

Bey uns gibt man dem kräftiger schmeckenden Roggenbrot den Vorzug, nur darf demselben keine Säure vorschlagen. Es wird sehr dünne geschnitten, spröde gedörst, in den Suppentopf gethan, fein geschnittene grüne Petersilie und Schnittlauch darüber gestreut, und die fette, gehörig gesalzene Brühe darauf gegossen, zugedeckt und aufgetragen.

Will man diese Suppe noch wohlschmeckender machen, so gebe man 1 Pfund Bratwürste in Daumen-großen Stücken abgedreht und wohl gebraten, nebst einigen ganzen Eiern (auf die Person eins) dazu. Wenn die Suppe gehörig siedend ist, erhalten die Eier in einigen Augenblicken die gehörige Festigkeit. Man kann zwar auch das Brot mit der Brühe etwas verkochen lassen, allein die Suppe erhält dadurch kein so gutes Ansehen.

Auf das Brot folgen, als nahe verwandt, die bloß aus der Hülse oder durchaus gebrochenen mehligten Körner, als Reis, Gerste, gebrochener Gries (Grüge), von Weizen Hafer, Heidekorn, türkischem Weizen und was dergleichen mehr ist. Alle diese Gegenstände dürfen nicht zu sehr verkocht werden, ausgenommen, wenn man die Absicht hat, sie durch ein Sieb zu treiben, und die Fasern des Kornes ganz von dem Mehlstoffe abzusondern.

10. Suppe mit Sago Jus (Schü).

Man wäscht $\frac{1}{2}$ Pfund Sago mit frischem Wasser einige Mal ab, blanschirt ihn $\frac{1}{4}$ Stunde, legt ihn auf ein Haarsieb, und kühlt ihn mit frischem Wasser ab. In einer Caffe-

role wird der Sago mit guter Schü angefüllt, zu welcher man Pastinak, daß Gelbe vom Kopffsalat, Körbelkraut, und feingehakten Sauerampfer gibt, worauf er nach einem halben Stunden langen Kochen mit gerösteten Semmelscheiben servirt wird.

11. Suppe mit Blumenkohl (Kauli).

Man blanschire einige Rosen wohlgeputzten Blumenkohl in heißem Wasser, und siede ihn dann in guter Bouillon völlig weich. Auf 6 Loth desselben nimmt man $\frac{1}{4}$ Pfund Butter, worin man ihn, nachdem er aus der Bouillon herausgenommen worden ist, abschmizgen läßt, und dann in die Terrine (Suppentopf) legt. Die Brühe zieht man mit einigen Eydottern ab, würzt sie mit Salz und Muscatnuß, und gießt sie dann über den Blumenkohl, dem man allenfalls geröstete Semmelscheiben, feine Knödel oder dgl. beyfügen kann. Diese Suppe kann man noch sehr verbessern, wenn man faschirte Huhn- oder Kälberbrust, Krebschweife und dgl. dareinleget, und etwas Krebsbutter daran gibt.

12. Suppe von Spargel, faschirtem Salat und Maurachen.

Man schneidet die Köpfe des Spargels in der Länge eines Gliedes ab, putzet einen Häupel- oder Endivi-Salat, überbrenne ihn sammt dem Spargel, seihe ihn ab und lege ihn in frisches Wasser; dann wird ein Salatkopf mit einigen rein abgewaschenen Maurachen darunter geschnitten, und der Spargel auf ein Sieb gut abgeseiht. Man gibt hierauf in eine Casserole etwas Butter, legt dann Obiges hinein und dünstet es ein wenig ab, würzt es mit etwas Muscatblüthe und stellt es auf die Seite. Wenn die Schü ausgesotten ist, seihet man sie ab, und läßt sie mit dem übrigen faschirten Salat wohl aussieden. $\frac{1}{4}$ Stunde vor dem Anrichten gibt man gebähte Semmel hinein und salzet es. Eben auf diese Art macht man die Sellersuppe, faschirte Kohl- und andere Kräutersuppe.

13. Suppe mit Eingebundenem.

Man schneidet gedünstetes oder gebratenes Kalbfleisch, gebratene Kapaunen oder Indian-Brust klein, weicht Semmel in Milch und drückt sie aus, macht von 3 Eiern ein Eingerührtes und schneidet etwas grüne Petersilie klein zusammen; treibt 4 Loth Butter flaumig ab, rührt das Geschnittene hinein, und schlägt 3 Eier, eins nach dem andern hinzu. Etwas Salz, Pfeffer, ein wenig Semmelbröseln, 2 Löffel voll guten Milchrahm werden gut unter einander abgerührt und daran gegeben; dann bestreicht man eine Serviette mit Butter, gibt das Abgetriebene darauf, bindet es zusammen, und läßt es in siedendem Salzwasser eine Stunde kochen. Nach dem Herausnehmen legt man es in den Suppentopf und gießt eine braune Suppe darüber.

14. Hirnsuppe.

Nach dem Kochen eines Kalbshirnes in einer Rindsuppe, treibt man selbes durch ein Sieb, schneidet 15 bis 20 Champignons von mittlerer Größe gröblich zusammen, gibt etwas feingehackte Petersilie in eine Casserole zu einem Stück warm gewordener Butter, in welcher man die Champignons eine Weile dünsten läßt, bestaubt es mit einem halben Kochlöffel voll Mehl, läßt es noch ein wenig dünsten, gibt dann das Hirn hinein, und füllt es mit guter Rindsuppe auf. Mit etwas gestoßenem Pfeffer und Muscatblüthe läßt man das Ganze gut versieden, und richtet es über gebähte Semmeln an.

15. Gestoßene Lebersuppe.

Man bäckt $\frac{1}{2}$ Pfund Kalbsleber, 3 Theile von einer Semmel, 2 Eier, alles aus dem Schmalze, stößt es in einem Mörser fein zusammen, gibt es in einen Topf, füllt es mit guter Brühe auf, in die man etwas Muscatblüthe thut, läßt es eine halbe Stunde kochen, und schlägt es durch ein Sieb; gibt es dann in den Topf zurück, und läßt es noch ein wenig kochen.

16. Suppe mit Lungenstrudeln.

Man kocht ein kälbernes Bäuschel (Lunge sammt Herz) reich, schneidet den Schlund davon weg und das übrige klein zusammen, läßt ein Stück Butter warm werden, gibt klein geschnittene grüne Petersilie dazu, läßt ihn etwas anlaufen, und thut dann das geschnittene Bäuschel mit etwas Salz und gestoßenem Pfeffer dazu, läßt es ein wenig rösten, schlägt 2 ganze Eier und einen Eydotter darüber, rührt es wohl durcheinander, und läßt es dann auskühlen. Man macht hierauf einen gewöhnlichen Strudelsteig, zieht ihn fein aus und füllt das Bäuschel darein, doch so, daß in der Mitte durch den ausgezogenen Teig ein Raum von anderthalb Spannen leer bleibt, welcher dann in der Mitte durchgeschnitten werden muß. Der Teig wird dann von beyden Seiten zusammen gerollt, damit der leere einige Mahl um den gefüllten gewickelt werden kann; drückt ihn dann mit einem in Mehl eingetauchten Kochlöffelstiel einen kleinen Finger lang durch, trennt diese Theile mit einem Messer, und gibt sie in einer lichtbraunen Suppe zur Tafel.

17. Suppe mit Leberschöberl.

Man schabt die Haut von einer Gansleber und schneidet sie klein; treibt 4 Loth Butter oder Rindschmalz flaumig ab, schlägt 2 ganze Eier und 2 Dotter dazu, einß nach dem andern; reibt von 2 Semmeln die Rinde ab, weicht selbe in Milch und gibt sie sammt etwas klein geschnittener grüner Petersilie, Salz, gestoßenem Pfeffer und feinen Semmelbröseln dazu; rührt alles wohl ab, und gibt noch von 2 Eyerklar den Schnee darunter; bestreicht eine Casserole mit Butter, besäet sie mit feinen Semmelbröseln, füllt es hinein, und bäckt es im Ofen oder auf der Gluth, schneidet es in Stücke und gibt endlich eine gestoßene Lebersuppe darüber.

18. Suppe mit Ragout = Knödeln.

Man übersiedet ein paar Kälber-Bries und ein Guterl ein wenig und schneidet es klein gewürfelt, macht ein Stück Butter warm, gibt das erstbenannte nebst klein geschnitt-

nen Maurachen hinein und dünstet es; schlägt dann 3 Eydotter in ein wenig Milch, sprudelt es gut ab, gießt es darüber und rührt es mit etwas Muscatblüthe und Salz gut durch einander. Viereckige Oblaten bestreicht man dann mit Eyerklar, gibt $\frac{1}{2}$ Löffel voll von dem Ragout darauf, macht es schön rund, wie ein Knödel, zusammen, walzt es in aufgeklopften Eiern, dann in feinen Semmelbröseln und bäckt es heiß aus dem Schmalze, gibt es in den Suppentopf, und gießt eine weiße gestoßene Suppe darüber. An Fasttagen nimmt man, anstatt Bries und Euterl, ein in Salzwasser übersottenes Fisch-Bäuschel.

19. Suppe mit einem Pudding von mehreren Farben.

Man weicht eine von der Rinde abgeschälte Semmel in Milch ein, treibt $\frac{1}{4}$ Pfund Butter oder gutes Rindschmalz ab, gibt die Semmel gut ausgedrückt daran, schlägt 6 Eyer und 2 Dotter, eines nach dem andern daran und gibt um einige Kreuzer klein würflich geschnittenes Mark darunter; endlich macht man zweyerley Gattungen Schöttel, ein rothes von Krebsbutter und ein grünes von geläutertem Spinatsaft, wie in der Folge beschrieben wird; schneidet jede Gattung groß gewürfelt darunter, rührt es langsam darein, damit man die Schöttel nicht zerrühre, stäubt so viel Mehl dazu, als man zwischen fünf Finger halten kann; dann bestreicht man eine Serviette mit Butter, und gibt dieses Gerührte darauf; bindet es mit einem Bindfaden so fest zusammen, daß es nicht aufgehen kann, legt es in ein Häfen mit siedendem, etwas gesalzenem Wasser, und läßt es eine ganze Stunde darin; endlich nimmt man es heraus, macht die Serviette auf, und legt den Pudding in die Schüssel, auf welchen man eine Fleischbrühe oder Schü gießt, und zur Tafel anrichtet.

20. Französische Wurzelsuppe.

Man puzt etliche gelbe Rüben, Sellerie, Pasternak, Porree und Zwiebel rein, und schneidet sie länglich; läßt sie dann mit aufgesetztem Rindschmalz weich dünsten, zu wel-

dem man noch Kohl (Wirsching, Rölch), Kopfsalat, Körbelfraut und Sauerampfer länglich geschnitten gibt. Ist alles zusammen weich, so füllet man es mit guter Fleischsuppe auf (noch besser mit der Hälfte Schü-Suppe, wenn man sie hat) und läßt es damit aufsieden. Vor dem Unrichten gibt man um einige Kreuzer schön braun geröstete Semmelscheiben hinein, läßt sie mit diesen noch ein Paar Minuten aufwallen, und richtet sie mäßig gesalzen zur Tafel an.

21. Gebackne Haché = Krapsen in die Suppe.

Unter die Abschnitzel eines Butter- oder mürben Teigs mischt man ein wenig Mehl, wälzt ihn dann einen Messerrücken dick auß; macht von übriggebliebenem Fleisch ein gutes Haché, schlägt ein Ey darein, und streicht es einen Messerrücken dick auf den Teig; schlägt ihn doppelt zusammen, und sticht mit einem Löffel kleine Krapseln ab, bäckt sie in Schmalz, und gibt dann die Suppe daran.

22. Eine russische Suppe.

Man spaltet weißes Kraut und Kohl von jedem 6 bis 7 rein gewaschene Stück; setzt ein Stück Rindfleisch von der Brust von 4 Pfund mit einer alten Henne in 5 Maß Wasser zum Feuer, und läßt es mit Kraut und Kohl ein Paar Stunden sieden. Dann dünstet man einige feingehackte Kohlhäuptel in einem Stück Butter, und ein Paar Löffel voll feinen Mehls, und füllet vom Fleische die Suppe darauf. Zu diesem gibt man das Fleisch klein geschnitten nebst der zergliederten Henne und dem abgekochten Kohl; schneidet noch 2 Pfund rohen mageren Schinken in kleinen Stücken dazu, läßt alles kurz mitkochen, salzt und pfeffert es. Vor dem Unrichten kann man noch einige Löffel voll sauren Rahm (Schmette) daran geben und es sammt Fleisch und Schinken zur Tafel anrichten. Wenn es beliebt, kann man auch etwas Weinessig daran thun.

23. Suppe Julienne.

Hierzu ist eine vorzüglich kräftige Schü nöthig. Nachdem diese gehörig gekocht und von allem Fett gereinigt ist, läßt

man sie durch eine Serviette laufen, gibt das nöthige Salz dazu und verwahrt sie heiß. Nun wird ein wohlgerupftes und gereinigtes Repphuhn oder ein Schnepf roh in einem Mörser ganz fein gestoßen. Es versteht sich, daß von ersterem das Eingeweide herausgenommen wird, vom Schnepf aber nicht. Man gibt einen Löffel voll Schü und $\frac{1}{4}$ Eydotter dazu. Nachdem dieß alles zusammen wohl durchgestoßen ist, streicht man es recht gut durch ein Haartuch und verwahrt es. Sollte das Durchgestrichene noch zu dick seyn, so gibt man noch etwas abgekühlte Bouillon dazu. Wenn nun die Suppe heiß, und mit Salz und etwas geriebener Muscatnuß schmackhaft geworden ist, richtet man sie in den Suppentopf an, und thut das Durchgestrichene unter beständigem Umrühren dazu.

24. Grüne Suppe von Erbsen.

Zu dieser Suppe thut man eine angemessene Menge solcher Erbsen, die anfangen dick zu werden, aber noch grün und frisch sind (man wählet sie, weil sie alldann mehr Mehl haben), damit die Suppe davon gehörig dick oder schleimig werde, in eine Casserole; schüttet so viel Wasser darauf, daß sie überdeckt sind, gibt 2 Stangen Porree und einige Zwiebeln dazu, und läßt sie fertig kochen. Wenn nun alles Wasser darauf eingekocht ist, stößt man sie im Mörser durch, läßt $\frac{1}{4}$ Pfund Butter oder Rindschmalz zergehen, rührt es mit einem Löffel voll Mehl so lange, bis es schäumt; thut $\frac{1}{4}$ Pfund in Würfeln geschnittenen mageren Schinken dazu, rührt die gestoßenen Erbsen damit durch, und gibt dann so viel Bouillon darauf, als die Erbsen erfordern, um gehörig dick zu werden. Dieß zusammen läßt man eine halbe Stunde auf langsamem Feuer kochen; stößt eine Hand voll rein gewaschenen Spinat im Mörser fein, und wenn die Suppe gehörig dick eingekocht ist, so streicht man sie nebst dem gestoßenen Spinat durch ein Haartuch, und gibt sie nochmahl durch ein Sieb in einen dazu passenden Kessel, thut das nöthige Salz daran, und erhält sie heiß bis zum Anrichten. Nun schwiget oder brätet man in kleine Würfel geschnittenes Weißbrot in Butter braun, bis es hart ist, nimmt es mit ei-

nem Schaumlöffel heraus, legt es auf Papier, daß das Fett abläuft, und richtet die Suppe darüber an. Man kann auch eine Hand voll junge Erbsen mit in die Suppe geben, und mit trocknen Erbsen auf dieselbe Art verfahren.

25. Suppe Tortue.

Für Feinschmecker und Kenner der Kochkunst ist diese Suppe eine der vorzüglichsten, daher man auch auf ihre gute Bereitung einen großen Werth setzt. Nachdem man auf die bereits angezeigte Art eine gute Schü verfertigt hat, legt man einige gepuhte Köpfe Sellerie, Pasternak oder Petersilie und gelbe Rübenwurzeln nebst etwas Thymian und Majoran daran und läßt alles zusammen mit Bouillon aufgefüllt kochen, bis daß in 2 Zoll dicke Scheiben geschnittene Rindfleisch, nebst den Jarretz vom Kalbe halbgesotten ist. Nun nimmt man einen zweypfündigen Karpfen aus, wäscht ihn im Wasser recht rein, schneidet ihn in Stücke und legt ihn mit zu der Schü; sobald das Fleisch völlig weich ist, gießt man sie durch ein feines Haarsieb und verwahrt sie heiß. Inzwischen macht man von einem einpfündigen Hecht eine Farce (Fasch), so auch von einem halben Pfund Kalbfleisch, jede insbesondere. Aus 2 hart gekochten Eiern nimmt man das Gelbe, rührt es in einer Casserole mit einem verhältnismäßigen Stück Butter ganz glatt und fein, gibt etwas Salz, ein wenig Mehl und einen Eydotter dazu. Endlich püht man aus einem gekochten Kalbsfuß alle Knochen und Knorpel und schneidet jede Hülse in feine dünne Streifen, die sogleich in die Suppe gelegt werden. Nun sticht man wechselsweise von der Hechtfarce, so wie von jener des Kalbfleisches, kleine runde Knödel mit einem Eßlöffel, und setzt diese wie auch die rund geformte Eyerfarce in kochende Bouillon. Man läßt die Suppe recht heiß werden, würzt sie mit etwas Pfeffer und gießt ein Seitel Burgunderwein dazu. Man läßt sie am Feuer stehen um wieder heiß zu werden, aber darf sie nicht zum Kochen kommen lassen, sondern richtet sie gleich gehörig erwärmt in den Suppentopf an. Alle die verschiedenen Knödel läßt man in einem Siebe ablaufen und legt sie dazu.

26. Kräutersuppe.

Man wäscht Porree, Körbelkraut, Petersilienkraut, Spinat, Sauerampfer, etwas junge Zwiebeln und junge Gartensalbe rein aus, und schneidet alles mit einem Wiegenschneider fein zusammen, läßt einige Löffel feinen Mehl mit Butter oder gutem Rindfett in einem Reindel oder einer Casserole anlaufen, dünstet dann in selbem die gehackten Kräuter eine Weile, füllt sie mit guter Rindsuppe auf, und läßt alles gut aufkochen, aber nicht zu lange, sonst verlieren die Kräuter die Farbe. Vor dem Anrichten kann man ungefähr auf 3 Maß Suppe 6 Eydotter in einem Haufen mit einigen Löffeln kalten Wassers absprudeln (abquirlen) und die Suppe damit fricassiren, d. i. man schüttet es unter beständigem Rühren in die Suppe, rührt es so lange, bis die Suppe anfängt dicklich zu werden, dann richtet man es über geröstetes Brot an.

27. Eine Erdäpfelsuppe.

Man schneidet 10 oder 12 mittlere geschälte Erdäpfel in feine Scheiben; in eine Casserole mit vielem Fett gibt man eine Hand voll Zwiebeln, Petersilie und die Erdäpfel, läßt sie gut zusammen dünsten, stäubt 2 Löffel voll schönes Mehl daran und füllt es, wenn es eine Weile gestanden hat, mit guter Fleischsuppe, oder besser Schü, auf, gibt etliche gebackene Semmelschnitzeln darein, und läßt selbe gut mit verkochen. Vor dem Anrichten wird es durch ein Sieb geschlagen, und über gebackene gewürfelte Semmeln angerichtet.

28. Eine falsche Maurachensuppe.

Man schneidet etliche rohe Hühnerlebern und Magen mit Petersilienkraut recht klein zusammen, rührt sie mit ein Paar Eiern ab, gibt Semmelbröseln dazu, etwas Salz und Muscatblüthe. Von diesem Abgerührten macht man dann kleine Maurachen (Morcheln), jedes in aufgeklopften Eiern umgekehrt und mit Semmelbröseln bestreut; in nicht zu süßem Schmalze gebacken, werden sie zuletzt in die Suppe gegeben, zu der man ordinäre Brühe oder etwas Schü nimmt; läßt es darin nochmal aufkochen, und gibt es zur Tafel.

29. Suppe von grünen Erbsen mit jungen Hühnern.

Man richtet ein Paar junge Hühner zu, und kocht sie in einer Schü nur halb; nimmt zwey Seidel junge Erbsen, schwigt die feinsten darunter mit einem Stück Butter in einer Casserole aus, zu welchen man nach Belieben, etwas Zucker beysetzen kann; thut einen Eßlöffel voll Mehl dazu, rührt dieß mit einem halben Maß recht guter Bouillon recht klar, legt hierauf noch ein Büschchen Petersilie- und Pfefferkraut, wie auch die jungen Hühner hinein, und läßt alles weich kochen. Die größeren Erbsen werden mit Pfefferkraut, gelbem Kopfsalat, $\frac{1}{4}$ Pfund Butter und etwas Mehl geschwigt, mit der nöthigen Bouillon aufgefüllt, eine Stunde langsam gekocht, einige gelbe Rüben dazugethan und zuletzt durch ein Haarsieb gestrichen. Sobald die jungen Hühner weich sind, so werden sie in den Suppentopf gelegt, und grüne Erbsen nebst der andern Suppe darüber angerichtet, auch ein wenig Salz und Muscatnuß darein gegeben.

30. Suppe mit Schlicfkrapsen von Geschling (Kälbernes Bäuschel).

Wenn das Geschling gesotten, und recht fein mit einer Zwiebel geschnitten ist, dünste man es in einem Reindel mit Butter, gebe ein Paar gehackte Eydotter, fein geschnittene Petersilie, Salz und Pfeffer dazu, und lasse es kalt werden. Nun nehme man Mehl auf ein Bret, salze es ein wenig, schlage ein ganzes Ey daran, gebe etwas Butter dazu, mache den Teig mit laulichem Wasser an, und verarbeite ihn so mit der Hand, daß er sich selbst von dem Brete ablöst; dann treibe man ihn mit dem Nudelwalker aus, und helfe mit der Hand nach, bis er so fein und dünn als möglich wird. Hierauf bestreiche man den ausgezogenen Teig mit einem abgeschlagenen Ey, gebe das Geschling nach Maßgabe des Auges, wie viel man Teig zu einem Krapfen braucht, hin und wieder mit einem Löffel darauf, schneide sie dann mit dem Krapfenrädchen aus, und schlage den leer gebliebenen Teig darüber. Nun setze man in einer Casserole Wasser auf

Feuer, lege wenn es siedet, die Schlickkrappen hinein, lasse sie ein Paar Mahl aufwallen, nehme sie mit dem durchlöcherten Schöpflöffel heraus, und lasse das Wasser gut davon ablaufen. Dann richte man sie auf eine Schüssel, gebe behutsam mit dem Schöpflöffel die Suppe darauf, damit keiner zerreiße, bestreue sie mit fein geschnittener grüner Petersilie, mit Pfeffer und geriebener Muscatnuß, zuletzt aber mit in Butter gelb angelautenen Semmelbröseln.

31. Olio = Suppe.

Zur Bereitung derselben, gehört vor allem andern eine gute Schü, diese gibt man in eine Casserole von 6 Maß, dazu 3 Pfund Kalbfleisch vom Halse, oder Knochen, 3 Pfund Rindfleisch, welches mager und flächsig ist, einen Rindfuß, ein paar Kälberfüße, eine alte Henne; Petersilie, Pasternak, gelbe Rüben, von jedem ein Paar Stück; dieß, nebst 1 Pfund Schinken läßt man 4 Stunden kochen, seihet es rein ab, und präsentirt es in Schalen zu trinken.

32. Suppe mit Ulmer = Gerstel.

Man koch mit Fleischbrühe ausgelesenes und rein gewaschenes, abgebrühtes Gerstel in einem Topf, während dem Kochen rühre man es oft um, um es vor dem Anbrennen zu sichern, und gebe es nicht zu nahe zum Feuer. Beym Anrichten sprudle (quirl) man in die gut abgeseihete, zum Nachgießen gehörige Suppe 3 bis 4 Eydotter, schütte sie auf das Gerstel, rühre es um, bestreue es mit etwas Muscatblüthe, und puz die Suppe mit etwas fleingeschnittenen Schnittling auf. Noch kann man auf einem besondern Teller zum Ausdrücken des Safts in Hälften geschnittene Citronen dazu auftragen.

33. Suppe mit Griesfanzel.

Man mache ein Gingerührtes von 4 Loth Schmalz oder Butter (recht flaumig abgetrieben), einen ganzen Ey, 2 Eydotter, ein Paar Löffel voll Milch, dem nöthigen Salz, und so viel Gries, als man braucht; lasse ein Stückchen Schmalz in einem Reindel heiß werden, gebe das

Gingerührte hinein, lasse es oben und unten von der Gluth braun werden, und siede es dann in Rindsuppe (an Fasttagen in Erbsenbrühe) auf. Nach dem Anrichten bestreue man es mit Muscatblüthe.

34. 35. Suppe mit Reis.

Man gießt eine halbe Maß guter Fleischsuppe auf $\frac{1}{4}$ Pfund Reis für 6 Personen, welcher früher mit kaltem, dann mit laulichem und zuletzt mit heißem Wasser so lange gewaschen wird, bis nichts Weißes mehr davon geht (weil er oft durch das Liegen in Fässern einen alternden Geruch annimmt) und läßt ihn gesalzen, ohne aufzurühren, weich kochen, wenn man eine braune Suppe darüber richten will; auch kann man ihn öfters umrühren, sobald man ihn mit Eyern fricassirt. Da sich nun die aufgegossene Suppe in den Reis wird hineingezogen haben, gibt man ihn in eine Schüssel, und gießt im ersten Falle eine Maß mit Schü gefärbte Rindsuppe darüber, salzt sie und gibt sie zur Tafel, wobey man auch auf einen besondern Teller geriebenen Parmesankäse präsentieren kann.

Will man aber die Suppe nicht auf diese Art haben, so rühre man in die nachzugießende Rindsuppe 3 mit einem Löffel voll Wasser abgesprudelter (abgequirleter) Eyer, bis sie dicklich wird, richtet sie dann mit dem Reis an, und bestreut diese sowohl als auch die braune Suppe mit Muscatblüthe.

36. Suppe mit Reisknödeln.

Man rühre $\frac{1}{2}$ Pfund gelesenen, gewaschenen und in Fleischbrühe, jedoch nicht zu weich gekochten Reis, mit in Butter gelbbraun gebratnen Semmelbröseln, und 4 ganzen Eynern gut untereinander, steche Knödel heraus, und koche sie in der Suppe.

Wir halten es für überflüssig, den eben hier gegebenen Recepten von Fleischsuppen noch ein Reihe minder bedeutender beizufügen. Wer das Schwerere bereits kann, wird für das Leichtere keiner umständlichen Anweisung bedürfen.

Rückfichtlich der eingekochten Mehlspeisen bemerken wir bloß, daß diese nicht länger als einige Minuten auffieden dürfen. Wenn sie genug gekocht haben, zeigt sich dieß sogleich durch daß in die Höhesteigen im Topfe. Wir wiederholen nur, was wir bereits in der Vorerinnerung gesagt haben, daß sie nicht zu lange nach dem Unrichten stehen dürfen, um vorgelegt zu werden, damit sie nicht schleimig und weichlich werden. — Bey der Bereitung von Teigen behalten wir uns in der Folge vor, nähere Angaben über die verschiedene Fertigung der Mehlspeisen zu liefern.

37. Tafel = Bouillon, oder trockene Fleischbrühe.

Man nimmt saftiges und kräftiges Rindfleisch, welches nicht zu viel Fett hat, etwa 12 Pfund, und kann dazu das Mark einiger Knochen, das Fleisch von ein Paar alten Hühnern nebst deren Knochen in einem Mörser zerstoßen, einen Kalbsfuß, einige Muscatblüthe, etwas Ingwer und Pfeffer hinzuthun.

Man läßt dieß alles 12 Stunden in einem irdenen Topfe, über Kohlfener bedeckt kochen, indem man es zuweilen umrührt und schäumt. Man seihet es durch ein Haarsieb, schöpft das Fett ab und läßt es erkalten.

Die Gelée, welche man nun hat, läßt man über gelindem Kohlenfeuer langsam eindicken, hierauf in einer Zinnschüssel fest werden, schneidet sie erkaltet in Stücken von drey Finger lang und breit, worauf sie in einer irdenen Schüssel in einem Backofen, wenn das Brot heraus genommen ist, getrocknet, und trocken aufbewahrt wird.

Bey unvermutheten Besuchen, auf Reisen u. s. w. kann man eine Fleischsuppe machen, indem man Körbel, Spinat &c. in Wasser mit Salz kocht und nun in zwey Suppentellern dieser Brühe, ein Loth von diesen Täfelchen über Kohlenfeuer auflöst. Will man, so thut man noch einiges Gewürz dazu.

B. Fastensuppen.

An Fasttagen vertritt in anständigen Küchen die Erbsenbrühe die Stelle der Coulis mit nicht minder gutem Er-

folge, daher man auch stets auf einen guten Vorrath derselben Bedacht nehmen muß.

Auß den Brühen der meisten Süßwassersfische lassen sich recht gute Fastensuppen bereiten, besonders wenn die Fische mit wenigem Wasser und einigem Wurzelwerk langsam gekocht werden, und man der Brühe zur rechten Zeit — ein halbe Stunde vor dem Fertig seyn — einen Zusatz von feinen Kräutern gibt. In Italien gießt man diese Brühe über etwas aufgeschnittenes Weizenbrot, und genießt sie als eine wahrhaft gesunde Suppe. Vorzüglich eignet sich der Hecht vor den übrigen Fischgattungen, seines reinern Geschmacks und größern Feingehalts wegen, dazu.

Auch kann man, wie vom Fleisch, durchgetriebene Suppen von Fischen bereiten, in die man ein gebackenes Gefäß von Fischen, aufgeweichter Semmel, einem Eydotter und beliebigen Gewürze gibt. — Sollte man jedoch Fischsuppen mit Fleischbrühe verbinden wollen, so eignet sich vorzüglich die von magerem Kalbfleische, hauptsächlich Kalbsfüßen, dazu; man nehme höchstens nur einige Schnitten mageren Schinkens dazu.

38. Erbsenbrühe zu Fastenspeisen und Fastensuppen zu verwenden.

Man füllt in einen Topf mit einem Seidel dürrer wohl ausgelesener Erbsen, 3 Halbe reinen Flußwassers, und läßt sie kochen, gibt dann Sellerie, Petersilie und gelbe Rübenwurzeln, einige gebackene Semmelschnitten, etwas ganzen Pfeffer und Muscatblüthe dazu, läßt es langsam fort-sieden, seihet dann die Brühe ab, und verwendet sie nach Bedarf.

39. Fischsuppe.

Man fülle in einer Casserole Stücke von Karpfen oder Hecht, mit Brotschnitten in zwey Eiern gebacken, mit Bouillon oder Erbsenbrühe auf, salzt und kocht es mit Hinzugabe der gewöhnlichen Wurzeln weich; gebe, nach dem Seihen durch ein Haartuch, Crouton (gebackenes Brot) und etwas Muscatnuß vor dem Anrichten darein.

40. Fischknödel mit Erbsensuppe.

Von 2 Stücken Karpfen oder Hecht löse man die Gräten, ziehe die Haut ab und schneide sie fein; rühre 4 Loth Butter flaumig mit 2 in Milch geweichten kleinen Semmeln, 2 Eßlöffel voll Rahm, 1 ganzes Ey und 3 Eydottern, Muscatblüthe und Salz ab, und gibt in selbes den feingehackten Fisch, den man mit diesem Teige wohl versetzt; und dann kleine Knödel daraus macht, die man in Rindschmalz backen oder auch bloß in Erbsenbrühe kochen kann. Bey dem Anrichten gebe man auf selbe eine früher gemachte durchgetriebene Erbsensuppe, in welcher man noch gebackene oder im Wasser gekochte Semmelscheiben serviren kann. Wenn obige Farce gestoßen und durchs Haarsieb getrieben wird, so fällt sie weit besser aus.

41. Rohrhühnersuppe.

Diese kann man behandeln wie eine Rindsuppe, indem man ein Rohrhuhn für 1 Pfund Fleisch rechnet. Man zieht also die Haut von selbem ab, und setzt es mit Wasser zum Feuer, wobey man sich mit dem Verhältniß desselben nach dem Rindfleisch richtet, kocht es mit Porree, gelben Rüben, Kohl, Sellerie, Petersilie und verschiedenem Gewürze, wie eine Rindsuppe; seihet es ab, macht von Butter eine dünne Einbrenne, und läßt es mit dieser Suppe aufgefüllt gut versieden, legt in den Suppentopf gebackene Erdäpfelknödel, oder etwas Aehnliches, und richtet die Suppe darüber an.

42. Zwiebelsuppe.

Man schmilzet in $\frac{1}{4}$ Pfund Butter geschälte, und jede in zwey Theile geschnittene Zwiebeln in einer Casserole auf Kohlenfeuer, bis sie bräunlich werden, hernach mit Bouillon oder Wasser angefüllt, eine halbe Stunde noch gekocht und zuletzt gesalzen und gepfeffert über würflich geschnittene, braun geröstete Semmel angerichtet.

43. Sago mit Milch.

Ein halb Pfund Sago, welcher einige Mahl rein abgewaschen worden, wird mit drey Seideln abgekochter Milch,

nebst einer beliebigen Menge Zucker und etwas Zimmt beygesetzt. Wenn der Sago in der Milch recht aufgequollen und dick gekocht ist, zieht man ihn mit Eyern ab, und richtet ihn kalt oder warm an. Dabey hat man freylich wohl Acht zu geben, daß die Milch nicht zusammenläuft, doch erhält man für diese Aufmerksamkeit eine sehr gute Suppe.

44. Champignon = Suppe.

Man legt frische, gepuzte, gewaschene und in Stücken zerschnittene Champignons einstweilen in frisches Wasser, damit sie weiß bleiben; läßt auf Kohlenfeuer in einer Casserole mit Butter feingehackte Zwiebeln und Petersilie etwas aufdünsten, gibt Pfeffer und Salz sammt etwas Muscatblüthe dazu, füllt sie mit starker Kraftbrühe oder Erbsensuppe und läßt darin die Champignons wohl kochen. Ehe man sie anrichtet, legirt man die Champignons, und gibt geröstete Semmelschnitten in die Suppe.

45. Rogensuppe.

Man zerrühre einen gesottenen Roggen, und lasse ihn in einer durchgetriebenen Erbsenbrühe siedend werden; thue dann ein wenig Pfeffer, Ingwer, Muscatnuß und ein Stückchen Butter dazu, und richte die Suppe über gewürfelt geschnittenem und in Butter geröstetem Brot an.

46. Fischbäuschel = Suppe.

Ein rein gewaschenes und in Stücken zerschnittenes Bäuschel nebst einem guten Theil Roggen gibt man in einen Topf mit einer Maß Wasser und $\frac{1}{2}$ Seitel Essig nebst 2 Lorbeerblättern, Limonienschalen, Kuttelkraut, ein Häupel Zwiebel in 4 Theile zerschnitten, Salz, Muscatblüthe, ein wenig Pfeffer und Safran. Dieß alles kocht man zusammen 2 Stunden, macht eine gelbe dünne Einbrenne von Butter oder guten Rindschmalz, läßt die Suppe damit auf- und noch eine Viertelstunde damit versieden. Zuletzt gibt man ein Paar Löffel voll guten Milchrahm daran; doch muß man, ehe sie über die gebähte Semmel angerichtet wird, sorgfältig den Zwiebel, das Kuttelkraut und die Lorbeerblätter herausnehmen.

47. Krebsuppe mit Ragout.

Man übersiedet 30 Krebse, befrehet 15 von der Galle, welche dann gestoßen werden, von den übrigen löset man die Schweife und Scheren auß, und behält sie zurück; stoßt 2 gebackene Hechtenköpfe, einige in Schmalz geröstete Semmeln, zu welchen man eine gute Erbsenbrühe gießt, und sieden läßt, treibt es dann durch ein Sieb, gibt etwas Muscatblütthe und gestoßenen Pfeffer dazu, bereitet übersottene Spargelköpfe, gedünste Maurachen, von einem Hecht die Leber, ein Stück zerzupften Hechten, und die Krebschweiferln; gibt ein wenig Krebsbutter in ein Casserole, stäubt ein wenig Mehl dazu und rührt das obige hinein. Die durchgetriebene Krebsuppe wird dann dazu gegossen, und noch einmahl aufgesotten, dann richtet man die Suppe über gebähete Semmelschnitten an.

48. Schildkrötenuppe.

Man häßt Kopf, Füße und Schweif von 3 oder 4 Schildkröten weg, überbrennt und löst sie auß, zergliedert sie schön fein, und dünstet sie mit klein geschnittener grüner Petersilie und einem Stückchen Butter in einer Reine gut, stäubt ein wenig Mehl darein und gießt Erbsenbrühe darüber; zuletzt gibt man ein wenig Pfeffer, Muscatblütthe und 2 Löffel voll Milchrahm dazu, läßt es gut sieden und richtet es über gebähete Semmeln an.

49. Maurachensuppe.

Man wäscht die Maurachen so oft, biß sie ganz rein sind, und dünstet selbe ganz klein geschnitten mit Butter und klein gehackter grüner Petersilie, stäubt dann einen Kochlöffel voll Mehl darein und dünstet sie nochmahlß, gibt dann so viel Erbsenbrühe darauf, als man nöthig hat, salzt und pfeffert es, und läßt es mit ein wenig Muscatblütthe gut versieden; vor dem Anrichten kann man noch einen Löffel voll Milchrahm dazu geben, und es über gebähete Semmelschnitten anrichten.

50. Schwammerlsuppe.

Man wäscht Rägerlschwämme in warmem Wasser mehrmals rein aus, und läßt sie in einer Erbsenbrühe kochen; nach dem Kochen gießt man die Brühe davon in einen andern Topf, dünstet die Schwämme in etwas Butter und grüner Petersilie, stäubt dann einen Kochlöffel voll Mehl darin, gibt obige Erbsenbrühe darüber, salzt und würzt sie mit etwas gestoßenem Pfeffer, und Muscatblüthe, und richtet sie über gebähte Semmeln an, nachdem man einen Löffel voll guten Milchrhm dazu gegeben hat.

51. Weinsuppe.

Man koch eine halbe Maß guten weißen Wein mit einer Kaffeschale voll Wasser, einem Stück Zucker, etwas ganzen Zimmt, Citronenschalen und einigen Gewürznelken eine halbe Stunde lang. Bevor man sie zur Tafel geben will, nimmt man das Gewürz heraus, schlägt 4 Eydotter in einen Topf, 2 Löffel voll süßen Milchrhm dazu, sprudelt es gut durch einander, gießt den Wein siedend damit ab, und richtet es in den Suppentopf; gibt oben zierlich geschnittene, mit feinen Zucker stark bestäubte und mit glühender Schaufel glasierte Semmelschnitten, die aber schnell zur Tafel gebracht werden müssen, damit die Semmel nicht zerweiche.

52. Fröschsuppe.

Man dünstet die Frösche, sauber abgewaschen, in einem Stück Butter, mit klein geschnittener grüner Petersilie; stäubt dann ein Paar Löffel voll Mehl darein, läßt es nochmalß dünsten, füllt es dann mit Erbsenwasser auf, und gibt ein wenig Salz und Muscatblüthe dazu. Wenn die Suppe verkocht und die Frösche weich sind, so gibt man 2 Löffel voll Milchrhm hinein, und richtet sie über gebähte Semmel an.

53. Chokoladesuppe.

Man reibt 4 kleine Zettel Chokolade in 3 Seitel Milch, und kocht es mit ein wenig Zucker und einem Stückchen

Butter, und sprudelt es fleißig auf; nimmt dann 3 Eydotter in einen Topf, gießt die Suppe damit ab, und richtet sie dann über in kleine Scheiben geschnittene, gebähte Semmeln an.

54. Biersuppe.

Man siedet 3 Seidel weißes Bier mit etwas Zimmt, Citronenschalen und Zucker, daß es süß genug wird, schlägt 8 Eydotter in einen Topf, gießt ein halbes Seidel gutes siedendes Obers nach und nach hinein, sprudelt es gut durch einander, dann das siedende Bier dazu, sprudelt es abermahl gut, und gibt es über länglich geschnittene geröstete Semmeln.

55. Hagebuttensuppe (Hetschenpetsche) mit Wein.

Hagebutten, auf 12 Personen ungefähr 1 $\frac{1}{2}$ Pfund, werden in einen drey Seideltopf beygesetzt, ein Stückchen Zimmt sammt der Schale einer Citrone dazu gegeben und gekocht, bis sie weich sind; dann durchgestrichen und durch ein feines Haarsieb geseiht, nach Belieben Zucker dazu gegeben, mit einer Maß Wein nochmalß aufgekocht, und mit gerösteten Semmelscheiben servirt.

56. Schneckensuppe.

Die Schnecken werden in Wasser mit Salz gekocht, bis sich die Deckel auflösen, worauf man sie mit der Gabel aus dem Häußchen herauszieht, sie putzt, indem man ihnen die Schweife ablöst, ihnen das braune Häutchen abziehet, die vordere Spitze abschneidet und den Stachel heraus nimmt; dann legt man sie in eine Schüssel, reibt sie mit Salz ein, damit der Schleim von ihnen hinweg kommt, und spühlt sie darauf mit frischem Wasser ab. Dann hackt man sie mit einigen hartgesottenen Eiern, Zwiebeln, grüner Petersilie und etwas in Milch eingeweichter Semmel recht fein, macht in einem Reindel eine Einbrenne von einem Löffel voll Mehl, gibt das Gehäcke hinein, gießt nicht allzu dicke Erbsenbrühe dazu, würzt sie mit Pfeffer und Salz, und richtet sie, wenn sie versotten hat, über gebähte Semmeln an.

57. Baumwollen = Suppe.

Fünf Eßlöffel voll schönes Mehl rührt man mit süßer Milch, gleich einer Eintropfsuppe zu einem Teig an, schlägt ferner 5 bis 6 Eyer daran, und rührt sie gut ab; dann läßt man sie in siedender Erbsenbrühe ein, und rührt sie dabey beständig um, bis sie dicklich wird. Würzen kann man sie beym Anrichten nach Belieben.

58. Falsche Rindsuppe.

Man gibt einen ausgenommenen aber ungeschuppten Schleyen mit einer Hand voll Erbsen, ganzem Gewürz, Zwiebel, Petersilie, einem Stück Sellerie und etwas Schmalz in einen Topf, worauf man Wasser gießt und selbes zwey Stunden kochen läßt; seihet es dann durch, und erhält hierauf eine Brühe, in die man eine Mehlspeise einkochen kann, ehe man sie anrichtet.

59. Falsche Chocolate = Suppe.

Man macht eine braune Einbrenne von einem Stück Rindschmalz, einem Stück Zucker, welcher letzterer im Schmalz kastanienbraun werden muß, ein Paar Löffeln voll Mehl, zu welchem man noch etwas gestoßenen Zimmt, Gewürznelken und $\frac{1}{2}$ Maß siedende Milch gibt, und eine Weile zusammen aufkochen läßt. Die Süßigkeit des Zuckers muß aber ein wenig vorschmecken. Man gießt sie, nach Belieben mit 3 Eydottern fricassirt, über gebähte Semmelschnitten.

60. Süße Milchrahmsuppe.

Man gibt 6 Eydotter mit etlichen Tropfen kalten Wassers in einen Topf, gießt 2 Maß mit etwas Zucker siedend gemachten süßen Rahm unter beständigem Quirlen (Sprudeln) darein, und richtet es über gebähte Semmelschnitten an. Man kann auch des Geschmacks halber einige Pfirsichblätter oder bittere Mandeln damit aufkochen lassen.

61. Einbrennsuppe.

Man gibt fein geschnittene Zwiebeln, etliche Gewürznelken und ein wenig Kümmel, in eine, von einem Stück

Schmalz und 3 Löffel voll Mehl recht dunkelbraun gemachte Einbrenne, und gießt, wenn alles recht braun ist, so viel man braucht, siedendes Wasser dazu, salzt es, und läßt es gut und ganz dicklicht einkochen. Vor dem Anrichten seihet man es durch ein Sieb, und gibt es über klein würflich geschnittene Semmel oder Haubrot in die Schüssel.

62. Oesterreichische Fasten-Bouillon.

Es werden Erbsen im Wasser ganz langsam, aber um desto länger gesotten, damit die Bouillon klar bleibt; verkocht dieselbe mit ganzen Zwiebeln, Sellerie, grüner Petersilie, Porree und Pasternak, läßt durch das Stehen das Dicke sich setzen, und gießt es durch ein Haarsieb. In eine Casserole, deren Boden mit blattweise geschnittenen Zwiebeln belegt ist, gebe man ein Stück Butter, fein geschnittene Pasternak, Petersilie und andere beliebige Wurzeln, Sellerie und Gundelkraut darein, läßt alles anziehen, legt dann Schleyen oder Karpfen hinein und dünstet dieß zusammen langsam. Zuletzt läßt man es noch mit klarer Erbsensuppe und einem Stück Parmesankäse gut versieden, ein wenig stehen und durch ein Haarsieb über gebähete Semmelschnitten anrichten.

63. Linsensuppe.

Man nehme eine braune Schü entweder von Fleisch oder Fischen dazu, einen gebacknen Hecht-, Schleyen- oder Karpfenkopf, den man mit gebacknen Semmelschnitten recht klein stößt, gibt etwas gestoßenen Pfeffer dazu, macht mit Butter eine braune Einbrenne, gibt dann die reingewaschenen, geklaubten, gesottenen und gesalzenen Linsen und das Gestoßene mit der Schü darauf, läßt sie gut kochen, säuert sie etwas, schlägt sie durch ein Haarsieb, salzt und würzt sie, und richtet sie dann über gebackene Hechtenleber und gebähete Semmelschnitten an.

64. Milchsuppe mit einem Rande von Eyserschnee.

Man schlägt Eyweiß auf einer mit breitem Rande versehenen Schüssel zu Schnee, setzt diesen auf den Rand,

und läßt den Schaum gegen die Gluth gewendet trocknen, reibt dann auf die äußere Seite Zucker und hält eine glühende Schaufel darüber, daß der ganze Rand braun wird. Nun zerschlägt man mehrere Eydotter mit ein Paar Löffel voll schönem Mehl, etwas gestoßenem Zucker und Zimmtwasser, gießt kochende süße Milch allmählig hinzu, und treibt sie zu Schaum an; zuletzt gibt man in die angerichtete Suppe ganz dünne und kleine Zuckerbrötchen hinein.

65. Milchsuppe mit Reisknödelchen.

Man kocht 8 Loth, über Nacht in reinem Wasser gelegenen Reis (welches weggegossen werden muß) recht weich und steif, und läßt ihn erkalten. Nach diesem rührt man 5 Eyer, eine nach eigenem Einsehen beliebige Menge Zucker, eine Theetasse voll geschmolzener Butter, gestoßenen Zimmt und abgeriebene Citronenschalen darunter, formirt kleine glatte Knödelchen davon und bäckt sie in einer mit Butter ausgeschmierten Tortenpfanne bräunlich: dann richte man eine schon bereitete mit gestoßenen Mandeln, Eydottern, Zucker und Zimmt abgekochte Milch über die Knödel an, nachdem die Suppe ein Häutchen bekommen hat, bestreue man sie mit Zimmt.

66. Olla potrida für Fasttage.

Ausgeputzte Schnecken siede man mit Erbsenbrühe, etwas Ingwer, Muscatblüthe und Pfeffer in einem Töpfchen, während diesem siede man auch Maurachen, und seihe die Brühe von beyden ab, worauf die Maurachen unter die Schnecken gemischt werden, zu welcher Vermischung man die Schweife und Scheren von gesottenen Krebsen schält, und mit einigen schönen, in Scheiben geschnittenen Artischockenböden dazu gibt; auch können zu dieser Speise halb übersottene ausgegrätete Fischstückchen, in Scheiben geschnittene, überbrennte Fischlebern, Karpfenmilch, kleine Semmelknödel, Spargel, junger Salat, Carviol u. dgl., was man nach der Jahreszeit haben kann, doch alles halb übersotten, dienen. Nun gieße man auf alles dieses in einer weiten Rein Krebsenbrühe, gebe ein gutes Stück Butter dar-

an, würze es mit Muscatblüthe, Pfeffer und Ingwer, lasse es sieden, bis es dicklich wird, zu welcher Absicht die Brühe einige Mal abgegossen und wieder aufgeschüttet wird. Beym Anrichten überstreue man es noch mit Muscatblüthe.

67. Selleriesuppe.

Man gieße einige, mit etwas Mehl in Obery abgerührte Eyer, an die in Scheiben geschnittene Sellerie, gerösteten Semmeln und einem Stück Butter in Erbsenbrühe, kochende Suppe ab, und würze sie nach Belieben.

68. Gemischte Suppe von Kogen, Krebsen und Schnecken.

Gesottenen Karpfenrogen auf gebähten Semmelschnitten lege man in eine Schüssel, auf welche man gesottene, klein geschnittene Schnecken, ausgelöste Krebschweise und Scheren gibt, und gute Erbsenbrühe darüber gießt, dann thut man Butter und Gewürz daran, und läßt es nach Nothdurft gesalzen, einmahl auffieden.

69. Erbsensuppe.

Man setzt ein Seidel schöne, große, reingewaschne Erbsen mit 3 Seidel weichem Wasser zum Feuer und kocht sie ganz weich, läßt ein Stück Butter heiß werden, gibt einen guten Kochlöffel voll Mehl hinein, daß es schön gelb wird, gibt dazu grüne Petersilie, läßt es etwas anlaufen, gießt dann Brühe sammt den Erbsen darauf, läßt sie ein wenig verkochen, schlägt sie dann durch ein Sieb, gibt sie abermahl in den Topf, salzt, und richtet sie über ein ausgestochenes Mehlschöberl an.

70. Fisolensuppe.

Man siede die rein gewaschenen Fisolten in einem Topf recht weich, schöpfe öfters die Brühe davon ab, thue etwas klein geschnittene grüne Petersilie, Salz, und ein wenig Weinessig dazu, gebe der Suppe die gehörige Dicke mit einer Einbrenne von Butter, Mehl und klein geschnit-

tener Zwiebel, thue ein wenig Citronenschalen darein, und richte sie über gebähte Semmel an.

71. Wurstsuppe für Fasttage.

Man lasse den Rogen eines Karpfens mit Petersilie und Sellerie in gesalzenem Wasser gut verkochen, brenne dann die Suppe mit hochroth geröstetem Mehl ein, gebe die zerquetschte Milz und das Schwarze, welches zwischen ihr und dem Rogen zu seyn pflegt, mit etwas Majoran und Knoblauch dazu; zuletzt schüttet man das Karpfenblut hinein, und läßt die Suppe nochmahls aufkochen, die man endlich über länglich geschnittenes, geröstetes Roggenbrot anrichtet.

C. Krankensuppen.

Vor Erinnerung.

Der lang anhaltende Gebrauch der diätischen Mittel ist darum vornämlich nöthig, weil sie gelinder und langsamer, aber desto sicherer wirken. Man muß also während der Krankheit von der einmahl gewählten Diät nicht ohne Noth abgehen. Allein man muß sie auch nicht länger fortsetzen, sobald man den Zweck der Heilung erreicht hat. Denn da die hier angerathenen Nahrungsmittel mit Arzneykräften begabt sind, so muß man sich derselben nur so lange bedienen, als man ihrer nöthig hat. Bey einem längern Gebrauche schaden sie, und bringen entgegen gesetzte Fehler hervor.

Wenn man gesund geworden ist, hält man eine mehr vermischte und veränderte Diät, und meidet nur das, was einem offenbar schädlich ist. Dieß Legtere haben sich vornämlich diejenigen zu merken, deren Krankheiten oft wieder kommen, z. B. die Podagraisten, Rheumatici u. s. w. Diese Personen versehen es oft darin, daß sie im gesunden Zustande, im Genuße derjenigen Speisen und Getränke, die den schlummernden Krankheitsstoff auß Neue rege machen können, nicht behutsam genug sind.

72. Olla potrida für Personen von schwachen Verdauungswerkzeugen.

Herr Joseph König, dem wir das schätzbare Buch, Geist der Kochkunst -- zu danken haben, erzählt darin: daß, als er mit seinem Herrn in Italien reiste, sie sich mehrere Monathe zu Rom in einem Quartier befanden, wo ihm nur der äußerste Winkel des Herdes zu Gebothe stand, auf dem er nichts als einen hohen schmalen Suppentopf ansetzen konnte. Des Herrn zarte Gesundheit konnte die schwere römische Kochart nicht vertragen, daher setzte Herr König in diesem Topf täglich nebst einem Loth Schinken, zwey Pfund Rindfleisch, ein Pfund Kalbfleisch, ein junges Hühnchen, und eine junge Taube an's Feuer; letztere sind in Rom besonders zart und schmackhaft. Wenn dieses Fleisch hinreichend geschäumt und gekocht hatte, that er so viel Wurzeln, Kräuter und Gemüse hinzu, als gerade der Markt darbot, und ließ es hinreichend kochen. Alsdann richtete er in die Mitte des Tisches die Gemüsesuppe an, und umher die vier Fleischarten mit ihren Beylagen an Sardellen, frischer Butter, Rettig, Gurkensalat u. dgl. Da er in der Mischung der Gemüse abwechselte und sein Herr heute von diesem, morgen von jenem Fleisch aß, so schien letzterem diese vereinfachte, vielleicht sogar veredelte Olla potrida immer neu, und er trug wohl sechs Wochen lang nicht das geringste Verlangen nach anderen, oder anders zugerichteten Speisen. Die angeführten Quantitäten hätten auch für mehrere Personen genügt.

73. Fleischbrühe und Kraftbrühe.

Da die Absicht zu nähren und zu stärken und die Verdauungskräfte der Kranken nach Verschiedenheit der Krankheiten sehr verschieden sind, so richtet man sich darnach in der Stärke und Menge der Fleischbrühen. Nach welchen Grundsätzen man die Bouillons bereiten müsse, haben wir kurz vorher angezeigt. Die dünnen Brühen oder schwachen Fleischsuppen ohne Fett, wie auch die Kraftsuppen, läßt man den Kranken am liebsten Tassenweise des Tages zwey, drey,

oder viermahl genießen. Es ist besser, dergleichen oft, aber jedesmahl wenig zu reichen; denn Bouillonß fordern Verdauungskräfte, sonderlich wenn sie stark und dick sind. Man muß daher den Magen nicht auf einmahl damit überschwemmen. Damit man den Fleischsuppen die Neigung zur Fäulniß, in welche sie in einem schwachen Magen leicht gerathen, benehmen möge, und damit sie auch, außer ihrer nährenden Kraft, stärkere medecinische Tugenden erhalten, vermischt man sie vortheilhaft mit allerley Kräutern und Wurzeln nach den Anzeigen der Krankheiten. Wir werden gleich einige Zusammensetzungen mittheilen. Man kocht sie entweder gelinde in Fleischbrühe, drückt solche durch ein härenes oder leinenes Tuch, und läßt die bloße mit den Kräften dieser Vegetabilien geschwängerte Brühe trinken; oder man läßt die Kräuter mit der Suppe essen, oder man vermischt den aus den frischen Kräutern ausgepreßten Saft mit der Bouillon.

Die Gallerte und Kraftbrühen enthalten den allerzähesten thierischen Saft, der, für sich allein genossen, in schwachem Magen schon unverdaulich ist. Man muß ihn mit einer großen Menge Wasser verdünnen. Es ist ein großer Irrthum, wenn man glaubt, Gallerte und Kraftbrühen wären um so viel stärkender, je unvermengter sie sind, da es doch gewiß ist, daß sie mit zehnfachem Wasser verdünnt, einem schwachen Magen um so viel zuträglicher sind.

74. Erweichende Fleischbrühe für Schwindfüchtige.

Man nehme zwey Pfund zerfloßtes Kalbfleisch, und vier Loth reine Gerste, koche es zusammen in einem wohl verschlossenen Gefäß mit anderthalb Maß Wasser drey Stunden lang, zuletzt thue man acht Loth Scorzonerwurzel, ein halbes Pfund gemeine Lactuke und acht Loth Hammerlattich hinzu, lasse es noch eine Viertelstunde lang aufwallen, und seihe es durch.

Davon trinkt man alle zwey Stunden eine Theetasse voll. Wem diese Fleischbrühe zu nahrhaft und zu dick ist, der kann sie sich nach Belieben mit warmen Wasser verdünnen.

75. Erweichende Krebsbrühe mit Wurzeln und Kräutern.

Man nehme drey Pfund lebendige Krebse, koche sie eine Stunde lang in zwey Maß Wasser, dann nehme man die Krebse heraus, zerstoße sie sammt den Schalen, und koche sie von neuem in vorigem Wasser vier Stunden lang, jedoch so, daß man von Zeit zu Zeit etwas Wasser nachgießet. Hernach seihe man es durch, thue acht Loth Habermurzeln, vier Loth Zuckermurzeln, zwey Loth Ochsenzungenblätter und drey Loth Boräsch hinzu, lasse es alles noch ein Paarmahl auffieden und seihe es durch.

Man nimmt davon alle zwey Stunden eine Theetasse voll.

76. u. 77. Brotsuppe.

Man koche die geriebene Brotrinde in zwey Theilen Wasser und einem Theile Wein, und thue hernach etwas Zucker und Kümmel hinzu; oder man koche vier Loth Zwieback in anderthalb Pfund Wasser, biß der Zwieback hinlänglich erweicht ist, thue zwey biß drey Eßlöffel voll Wein und ein halbes Loth Zucker, den man mit einem Eydotter abreibt, hinzu.

78. Reißschleim.

Man reibt vier Loth Reiß in einen marmornem Mörser zu Pulver, läßt ihn hernach in zwey Pfund Brunnenwasser kochen, biß er zu einer klaren Brühe geworden, die man ganz heiß durch ein Tuch drückt, und stark auspreßt. Er hat die Zusammenhaltung einer Gallerte und man vermischt davon einen oder etliche Löffel voll mit warmen Wasser oder Fleischbrühe.

Dieser Reißschleim ist zwar nicht so nährend als die Reißpanade, aber er ist derselben in der äußersten Schwäche, wo alle Verdauungskraft weg ist, und in hitzigen Fiebern zur leichten Nahrung, auch da sehr vorzuziehen, wo es darauf ankommt, die trocknen Fasern geschmeidig zu machen, und die Schärfe einzuwickeln.

79. Stärkende Suppe für Genesende.

Man siede ein Ey ein wenig hart und treibe es durch, entweder mit Wein, oder Zucker und Zimmt, oder mit Fleischbrühe, worein ein wenig Muscatblüthe gethan worden; man richte diese Brühe über gelbgeröstete Semmel- oder Weißbrotschnitten an, und gebe dem Kranken alle Morgen solche Suppe zu essen. Will man, so läßt man das Ey und die Gewürze weg, weicht die Brotschnitte in etwas Wein oder Citronensäure ein, und gießt dünne Fleischbrühe darüber.

80. Suppe von Habergrüze mit Fleischbrühe.

Man setze eine Hand voll Habergrüze im Wasser ans Feuer, und lasse es zimlich dick einkochen. Wenn es dick genug gekocht ist, so rühre man ein gutes Stück Butter hinein, gieße hinlängliche dünne Fleischbrühe daran, salze es ein wenig, thue etwas Muscatblüthe dazu, verklopfe das Gelbe von einem Ey, und thue es bloß vor dem Anrichten daran. Diese Suppe ist sehr dienlich für schwindfüchtige und trockene Naturen.

81. Erweichende und kühlende Brühe.

Man nehme eine wohlgewaschene Kälberlunge, einen Löffel voll gereinigten Reis, rothe Brustbeeren, schwarze Brustbeeren, Rosinen, Datteln und Feigen, von jeden zwey Loth, und zwey Renetten, koche es einige Stunden in einer hinlänglichen Menge Wasser, und seihe es durch.

Man trinkt alle zwey Stunden ein bis zwey Tassen voll. Diese Brühe ist weniger nahrhaft, aber laxirend; sehr erweichend und kühlend. Sie ist also den trocknen und hitzigen Naturen bey Geschwüren, wo solche zur Reife gebracht werden sollen, in der Schärfe des Bluts, in hitzigen Gichtflüssen, Brustschmerzen, hitzigen Seitenstechen, und Nervenfiebern überaus heilsam.

82. Kühlende und blutreinigende Kräutersuppe.

Man nehme die jungen Blätter und Stängel der Lactuca, Endivien, Portulak und des Pfaffenröhrleins, von

jedem zwölf Loth, Sauerampfer sechs Loth, wasche sie in warmen Wasser ab, und presse das Wasser gelinde aus, koche sie hernach gelinde mit dünner Fleischbrühe, und thue Butter, Salz und etwas Muscatnuß daran.

83. Scorbuthrühe.

Man nehme Löffelkraut, Kress, Erdraute und Sellerie, von jedem zwey Hände voll, bittere Pomeranzenschalen ein Quentchen und ein Loth wilden Rübensamen, zwey zerschnittene Kälberherzen, die Schweife und Scheren von einem Duzend Krebsen, koche alles zusammen in hinlänglicher Menge Wasser, und brauche es in zwey Portionen.

Diese Brühe zertheilt den Schleim, treibt den Urin, und reiniget das Blut. Man kann sie daher auch in der Verschleimung der Gäfte, in der Bleichsucht, Melancholie und angehenden Wassersucht geben.

84. Eine andere Kraftsuppe.

Man setzt einen Topf mit 2 Maß frischem Wasser, 2 Pfund magerm Rindfleisch, 1 Pfund Schafffleisch oder Schafffüßen, einem Kalbsknochen, und einer alten Taube, die wo möglich erschossen oder erdrosselt werden sollte, damit das Blut nicht davon kommt, zum Feuer. Wenn dieses verschäumt hat, so gibt man 2 gelbe Rüben, 2 Pasternak, 2 Petersilienwurzeln, 2 Selleriestöcke, Porree und einen schöne ganze Zwiebel hinein, und läßt es bey einer Gluth braten, steckt erliche ganze Gewürznelken hinein, gibt zu selbem in die Suppe ein Paar Zehen Knoblauch und ein Lorbeerblatt. Wenn dieß alles darin ist, wird der Topf mit einem Deckel, der gut paßt, zugedeckt; man verpicht den Deckel auch mit einem schlechten Teig, und läßt die Suppe so 3 Stunden sieden, sodann seihet man die Brühe ab, und gibt davon des Tages zwey Mahl zur Anfeuchtung zu trinken; salzen kann man es nach Belieben.

85. Kraftbrühe mit Wein und Gewürzen.

Man nehme einen gut zerquetschten Kapaun, zwölf lebendige Krebse, ein halbes Pfund Weißbrot, das über

Nacht in Milch eingeweicht worden, kleine Rosinen (Korinthen) zwey Loth; Brustbeeren und Sebesten, von jedem zwölf Stück; Cardamomen, Rubeben, Muscatblütthe, und Zimmt, von jedem ein halbes Loth; Endivien und Lattich, von jedem eine Hand voll; stoße alles klein, thue es in eine große zinnerne Flasche, gieße eine Maß Wasser und anderthalb Seitel Malvasierwein darauf, mache die Flasche fest zu, setze sie in einen großen Kessel mit Wasser, und laße es sechs Stunden lang kochen, drücke es hernach durch ein Tuch, schöpfe das Fett ab, und lasse das übrige an einem kühlen Ort dicklich werden.

Morgens und Abends werden etliche Löffel voll in dünner Fleischbrühe, oder warmen Wasser gegeben.

86. Kräuterbutter für Schwindfüchtige.

Man nehme Weinraute und Salbey, von jeder Gattung drey gute Hände voll, hacke beydes klein und thue es mit einem halben Seitel süßen Rahm in einen steinernen Topf. Man lasse es vier und zwanzig Stunden lang stehen, dann gebuttert und die Butter durch ein loses leinenes Tuch gerungen, damit die Kräuter zurück bleiben. Hievon lasse man den Kranken, so oft ihn hungert, ein Butterbrot essen; aber nicht eher andere Speisen genießen, bis die Butter verzehrt ist. Dabey kann er die sonst gewöhnlichen Getränke trinken.

87. Gesottene Brotschnitten für Sechswöchnerinnen, Verwundete und hitzige Fieberkranke.

Man bedecke den Boden einer Schüssel mit dünnen Scheiben von Semmeln oder Weißbrot, gieße ein wenig zerlassene Butter darüber, lege eine neue Lage von dünnen Brot darauf, gieße wieder etwas Butter darüber, und fährt auf diese Weise so lange fort, bis die Schüssel voll ist; dann gieße man ein wenig warmes Wasser darüber, doch so, daß man vom Wasser nichts sieht, decke es wohl zu, und lasse es auf einem gelinden Feuer ein wenig aufwallen, so ist die Speise fertig.

88. Kräftiges Mus für Schwache.

Man schneide dünne weiße Brotschnitte, röste sie gelb, gieße Rosen- oder Zimmtwasser darüber, daß sie darin weich werden, streue Zucker darauf, und zerreibe alles mit Mandelmilch zu einem Mus. Es zergeht auf der Zunge.

89. Kraftbrey für Genesende.

Man nehme das Gelbe von Eyern, habe aber wohl acht, daß vom Weißen nichts dabey bleibe, rühre das Gelbe oft und stark, thue Zucker und Zimmt dazu, gieße Mandelmilch zu, und koche es zu einem dünnen Brey.

90. Gesottene Semmel für Kranke.

Man nehme die runden Stücke der Semmel, schneide die Rinde weg, weiche die Semmelstücke einige Stunden in Milch ein, drücke sie durch ein Tuch gelinde aus, wälze die Semmel hernach einigemahl im Gelben vom Ey, siede sie in Butter, und thue eine Hetschepetsche- oder Zwetschenbrühe darüber.

91. Erquickender Brey in der äußersten Fiebermattigkeit und in Gallenkrankheiten.

Man nehme zwey Loth frisch ausgepreßten Saft von Maulbeeren, oder Johannisbeeren, oder Kirschen, ist es aber in einer Jahreszeit, wo man diese Früchte nicht frisch haben kann, so nehme man zwey Loth vom ausgepreßten Mus dieser Früchte, thue das Gelbe von einem Ey, ein Quentchen Citronensaft, zwey Loth weissen Wein und so viel fein zerriebenes Brot und Zucker hinzu, daß es ein dünner Brey wird.

92. Reiß mürbe zu kochen.

Da man aus dem Beyspiele vieler Nationen, die sich fast allein mit Reißspeisen ernähren, gelernt hat, daß der Reiß eine große nährnde Kraft habe; so hat man ihn von jeher denen, die in kurzer Zeit eine Ersehung des Bluts und der Kräfte bedürfen, zur Nahrung vorgeschlagen. Eine vege-

tabilische, geschwind und gut nährende Speise ist in vielen Fällen, vornehmlich in und nach starkem Blutverlust, und bey großer Schärfe der Säfte, weit dienlicher und erwünschter, als die Kraftbrühen, die das Blut erhizen, neue Blutflüsse erregen, und die vorhandene Schärfe der Säfte vermehren. Allein es ist bekannt, daß der Reiß zu seiner Verdauung einen gesunden Magen erfordere. Er beschwert den schwachen Magen mit seinen groberdigen und dickschleimigen Theilen, welche, wenn sie im Magen unaufgelöst liegen bleiben, darin verderben, und große Unreinigkeiten erzeugen. Um ihn also für Schwache und Kranke heilsamer und brauchbarer zu machen, hat man verschiedene Zubereitungen erdacht, wodurch er mürber, zarter, weicher und also leicht verdaulicher und nahrhafter wird. Unter diesen Zubereitungen halten wir diejenige für die beste, welche hier folgt.

Man nehme eine zinnerne Kugel, die oben eine Öffnung hat, und in deren Höhle auß höchst sechs bis acht Loth Reiß gehen. So oft man sich ihrer bedienen will, muß sie gut gereinigt, und in und auswendig gut gewaschen werden; alsdann thue man nur zwey oder vier Loth Reiß hinein, weil er im Kochen beständig aufwallt; man setze diese Kugel in den Topf, worin Fleischbrühe kocht, ungefähr zwey Stunden, und schäume sie ab; hat er genug gekocht, und ist gehörig gequollen, so nimmt man die Kugel heraus. Der Nutzen davon, den Reiß in einer zinnernen Kugel zu kochen, ist, daß er weicher und sehr weiß wird, er bekommt dadurch einen besseren Geschmack, ist niemals räuchrich noch angebrannt, weil er in einem Wasserbade gekocht worden. Übrigens kostet es keine Mühe, dahingegen, auf die gewöhnliche Art der Reiß zubereitet, von Zeit zu Zeit umgerührt, und man gewärtig seyn muß, daß er anbrennt, wofern man nicht darauf sorgfältig Acht hat. Hat man keine zinnerne Kugel, so thue man den Reiß in ein Tuch oder Serviette, binde sie zu, daß zwey Drittheil Raum bleibt; er kocht eben darin so gut, als in der Kugel.

93. Reißpanade.

Man thue vier Loth auf vorhergegangene Art gekochten Reiß in eine kleine Schüssel, zerreibe ihn mit einem Löffel und koch ihn in warmen Wasser oder Fleischbrühe mit etwas Citronenschale und ein wenig geriebener Muscatnuß.

94. Gerstenbrey oder Orgeat.

Man nehme abgeschälte, eingeweichte, mit den Händen zerriebene, und sieben oder acht Stunden gekochte Gerste, thue sie in einen steinernen Mörser, reibe sie mit abgezogenen süßen Mandeln, und drücke sie durch. Einige lieben sie flüssiger, andere dicker. Hierauf thue man Zucker dazu, setze sie in einer silbernen oder irdenen Schüssel auf glühende Kohlen, und lasse sie ganz gelinde kochen, dann ist es fertig. Wenn man das Durchgedrückte von neuem kocht, so wird es dicker, und nährt mehr, läßt man es nicht kochen, so ist es flüssiger, und wird von Vielen lieber genommen, es nährt aber weniger. Man läßt davon, nachdem es dicker oder dünner ist, 2 bis 3 oder 4 Mal des Tages nehmen. Bisweilen setzt man auf die Lekt im Kochen Milch zu, da es dann angenehmer wird, aber denen, die ein Fieber haben, nicht zuträglich ist.

II.

S a u c e n.

V o r e r i n n e r u n g.

Die nächste Verwandtschaft mit den Suppen haben ihrer Eigenschaft nach die Saucen. Der Ordnung gemäß werden wir daher hier sowohl von denen, die warm oder kalt bey der Tafel zum Fleische herumgegeben werden, als auch einigen handeln, die man den Speisen schon in der Küche aneignet, womit wir zugleich die richtige Fassung der Hauptgrundsätze bey der Behandlung des Eingemachten, der Fricassees und Ragouts überhaupt um vieles zu erleichtern hoffen.

Außer Bouillon, Schü und Couliß wird man besonders zu den warmen Saucen, um ihnen einen angenehmen und pikanten Geschmack zu geben, stets gewisse kleine Vorrichtungen nöthig haben, um in vorkommenden Fällen zur Ersparung der Zeit, ohne Aufenthalt von diesen beliebten Mischungen, Gebrauch machen zu können. In dieser Hinsicht gehören hieher:

95. Krebsbutter.

Man löset die Schweife von 24 gesottenen Krebsen aus, beseitigt die Galle und den Bauch, und stoßt bloß die Schalen und Scheren mit $\frac{1}{2}$ Pfund Butter klein zusammen, bratet diese in einem Tiegel auf der Gluth, mit ein wenig kalten Wasser bespritzt, gut aus, seihet die Butter durch ein in kaltes Wasser getauchtes Tuch, und drückt sie gut aus.

96. Eine Sardellenbutter, die zum Aufbewahren bereitet wird, zu machen.

Man stoßt $\frac{1}{2}$ Pfund Butter mit $\frac{1}{4}$ Pfund rein gepuzten und ausgewaschenen guten Sardellen, und streicht dann diese gestoßene Butter durch ein feines Haarsieb, worauf

sie zu Saucen und Farcen zum fernern Gebrauch aufbewahrt wird.

97. Eine Petersilienbutter zu machen.

Eine gute Hand voll fein geschnittenes grünes Petersilienkraut, wird mit $\frac{1}{2}$ Pfund Butter zusammen gestoßen, durch ein Haarsieb gestrichen, und aufbewahrt.

98. Gedünstete Zwiebelsauce.

Man läßt einen Löffel voll Fett in einer kleinen Reine mit einem Stück Butter heiß werden, bis es schön gelbbraun ist, schneidet dann 6 bis 7 Haupel Zwiebeln feinblättrig hinein, gibt einen Löffel voll Mehl dazu, und gießt so viel Brühe daran, daß es die rechte Dicke bekomme, zuletzt gebe man noch einen Eßlöffel Weinessig, 3 Gewürznelken, änglich geschnittene Citronenschalen dazu, und lasse dieseß alles wohl verkochen.

99. Semmelkren.

Man läßt ein wenig Mehl in einem Stück Butter oder Abschöpf Fett etwas anlaufen, und mit einer Hand voll Semmelbröseln einige Augenblicke rösten, schüttet dann so viel Brühe darauf als nöthig ist, um die gehörige Dicke zu erlangen, und gibt endlich den geriebenen Kren, etwas Zucker, 2 Löffel voll Milchrahm und ein klein wenig Saffran dazu.

100. Kapern = Sauce.

Man läßt ein wenig klein zerschnittene Zwiebel, mit ein Paar Löffel voll, in Butter oder andern Fett, gelblich gewordenem Mehl anlaufen, und gibt ein Seitel Milch nebst 4 Loth Kapern dazu; sollte es zu dick seyn, so gieße man noch Brühe dazu. Sollte diese Sauce über einen gebratenen Hasen oder Kalbschlegel gegeben werden, so mengt man die Sauce von dem Braten dazu, läßt sie gut versieden; auch kann man sie mit Citronensaft säuren, Pfeffer und Limonenschalen nach Belieben hinein geben. Beym Anrichten gieße man sie über den Braten.

101. u. 102. Gurkensauce (Umrkensauce).

Man dünstet in einer Casserole mit Butter geschälte und messerrückendick geschnittene frische Gurken mit etwas Mehl, und gibt nach dem Verdünsten so viel Brühe als erforderlich darauf, länglich geschnittene Citronenschalen, Pfeffer, von einer halben Limonie den Saft, und zuletzt 2 bis 3 Löffel voll Milchrahm; oder man übersiedet die Gurken in Rindsuppe, läßt kleingeschnittene Zwiebel in gelblicher Butter-Einbrenne anlaufen, gibt die Gurken sammt der Suppe hinein, etwas Limonienschalen, Citronensaft oder etwas weißen Essig, und 2 bis 3 Löffel voll Milchrahm zuletzt dazu; dabey ist aber zu beobachten, daß sich die Gurken so wenig als möglich verkochen.

103. Mandelkren.

Man rührt 1 Seidel guten Milchrahm mit einem kleinen Löffel voll Mehl gut ab, gibt einen Schöpflöffel voll Brüde, eine Hand voll gestoßene und geschwellte Mandeln sammt einem Stück Zucker, und zuletzt etwas geriebenen Kren hinein, rührt es nochmahls gut ab, und so ist die Sauce nach ein Paar mal Aufwallen am Feuer fertig.

104. Paradies = Aepfelsauce.

Man dünstet 6 bis 7 rein gepuzte und gewaschene in mehrere Theile geschnittene Paradiesäpfel in einer Casserole recht weich, läßt einen Löffel voll Mehl in warm gewordener Butter ein wenig anlaufen, löset die Einbrenne mit den gedünsteten und durch ein Sieb geschlagenen Paradiesäpfeln auf, gibt, wenn es zu dick seyn sollte, Brühe dazu, und legt noch ein Stück Zucker zu.

105. Ordinäre Krensauce.

Man fiede in einem Töpfchen mit Fleischbrühe nach Bedarf den sauber abgeschabten und geriebenen Kren, die nöthigen auf demselben Reibeisen geriebenen Semmeln, damit die Überbleibsel von Kren noch weg kommen, ungefähr eine Viertelstunde und gebe zuletzt ein Stückchen Butter und eine starke Messerspiße geriebener Muscatnuß dazu.

106. Kräutersauce auf spanische Art.

Auf Kohlenfeuer schwige man mit einem Glas voll Provenceröhl 3 bis 4 Scheiben Schinken, einige Zwiebeln, Champignons, Knoblauchzehen und Schalotten (alles würflich geschnitten) mit Vorbeerblättern, Basilicum, Thymian und etwas feinem Gewürz, schön gelblich ab, gieße etwas Rindsbrühe darauf, koche es mit einigen Löffel voll Kapern, Citronenschalen und Sardellen gut durch, schäume es ab, gieße ein Glas Wein dazu, und lasse es durch ein Haarsieb laufen.

107. Knoblauchsauce.

Damit der Knoblauch seinen widerlichen Geschmack verliere, so siede man ihn früher in Essig ab. Röste denselben klein zerschnitten in Butter gelblich, mische zu selben dann in Butter geröstete Semmelbröseln, gieße, so viel als nöthig Rindsuppe und etwas Essig dazu, und lasse es, nach Belieben gewürzt, langsam kochen. Vor dem Anrichten gebe man noch ein Stückchen Butter darein.

Zu dem beygefügtten Essig darf keiner von dem oben gebrauchten genommen werden.

Kalte Saucen.

108. Italienische Sauce.

Man stößt die Dotter von 6 hart gesottenen Eiern mit einer Hand voll abgezogenen Mandeln, und etwas Zucker in einem Mörser recht klein zusammen, macht es dann auf einer Saucechale mit ein Paar Löffeln voll Provenceröhl, und gutem Weinessig an, gibt ein wenig feingeschnittenen Schnittlauch und Petersilienkraut, auch wenn es beliebt einige feingeschnittene Sardellen oder ausgegrätete Häringe darunter. Sie ist sehr gut zu Rindfleisch oder kaltem Braten.

109. Boräsch mit Essig und Oehl.

Man macht rein gewaschenen, fein geschnittenen, gesalzenen und gut ausgerückten Boräsch mit Essig, Oehl, und

Pfeffer an. Auch fein geschnittene, früher geschälte frische Gurken werden auf dieselbe Art angemacht.

110. Kräutersauce.

Man macht, mit dem Wiegenmesser feingeschnittenen Schnittlauch, Bertram, Petersiliekraut, Basilicum und etwaß Zwiebelstängel, mit Essig und Öhl gut an, nimmt nach Belieben auch Zucker darunter, und gibt diese Sauce zu kalten Fischen oder Braten.

111. Kren mit Essig und Dehl.

Der Kren (Meerrettig) wird gepuzt, mit ein wenig Semmelbröseln gerieben, und mit Essig, Öhl und Zucker, oder wenn es beliebt anstatt Zucker, mit Salz und Pfeffer angemacht.

112. Senfsauce.

Sardellen, 4 harte Eydotter, Zwiebeln und etwaß Petersilienkraut (alles fein geschnitten) macht man auf einer Uffiette oder tiefen Schüssel, mit Senf, Essig, Öhl und ein wenig fein gestoßenen Zucker, (anstatt Zucker auch Salz) gut an. Meistens gibt man die Sauce zu kalten Fischen oder Braten.

113. Wildpretsauce.

Auf einem Stück Zucker reibt man 2 Limonien ab, und mischt ihn fein gestoßen, unter fein geschnittene Schalotten, 4 harte Eydotter und Zwiebeln; gibt zu selben noch den Saft von 2 Citronen, 20 klein gestoßenen Wachholderbeeren, Essig und Öhl dazu, bis selbes als Sauce dienlich ist. Zum schwarzen Wildpret wird sie gemeiniglich gegeben.

114. Béchamel.

Man schneidet ein Pfund Kalbfleisch, eben so ein und ein halbes Pfund Schinken klein; gebe einige gelbe Rüben, kleine Zwiebeln, ein Paar Gewürznelken und Lorbeerblätter, Thymian, und ein halbes Pfund Butter in eine Casserole,

in welcher man alles ganz langsam auf Kohlenfeuer anziehen läßt, dabey sich aber wohl in Acht zu nehmen hat, daß sich das darin befindliche Fleisch nicht an den Boden anlege, noch weniger eine dunkle Farbe annehme. Um dieß zu verhindern, muß es öfters aufgerührt werden. Unter diese Sachen werden fünf Eßlöffel voll Mehl in die Casserole gerührt, und wenn alles wohl durcheinander gemengt ist, eine halbe Maß Obers darein gegossen, auch die sämtlichen Bestandtheile mit dem Kochlöffel so lange herumgetrieben, bis die Sauce zu kochen anfängt. Bey gelindem Feuer sind immer anderthalb Stunden dazu erforderlich, wenn sie gehörig einkochen soll. Sollte sie zu dick werden, so muß man etwas Milch hinein gießen, sie aber nicht viel salzen, weil ohnehin schon Schinken dabey ist. Diese Sauce muß sich binden und einem Brey ähnlich sehn. Sollte sie beym Unrichten noch zu dick seyn, so kann man etwas Rahm oder gute Milch dazu gießen, sie durch ein Haartuch seihen, und den gehörigen Gebrauch davon machen.

115. Holländische Sauce.

Man läßt einige in Scheiben geschnittene Zwiebeln mit einem Stück Butter und ein Paar Löffeln voll Mehl auf Kohlfeuer schwizen, füllt sodann die Casserole mit guter Bouillon auf, und leget ein Stück Glace darein. Man kocht das Ganze kurz, und schäumt es wohl ab, schöpft das Fett daon, und sprudelt zuletzt die Sauce mit Eigelb, etwas gutem Essig oder Citronensaft, und einigen Spinattropfen ab.

116. Sauce nonpareille.

Man kochte in einer Casserole ein Glas Weinessig mit feinen Schalotten, Pfeffer und einem Stückchen Butter kurz, thue dann einige Löffel voll braune, gehörig gesalzene Coulis daran. So läßt man sie klar kochen, und schäumt sie wohl ab. Außerdem werden noch kleine Gurken, das Weiße von gekochten Eiern, und gekochte gelbe Rüben, so wie auch einige gepuzte, würflich geschnittene Sardellen, und dieß alles beym Unrichten, nebst einen Löffel voll feinen

Kapern in die heiße Sauce gemengt. Diese Sauce darf dann aber nicht mehr kochen.

117. Trüffelsauce.

Petersilie und Schalotten, fein gehackt und in Butter geschwigt, dann ebenfalls die Trüffeln geschält und gehackt dazu gethan, Salz und Pfeffer, ein gutes Glas weißen Wein und einige Löffel voll Espagnole oder braune Coulis: dieß alles lasse man mit einander langsam einkochen, nehme Schaum und Fett rein hinweg, und gebe beym Unrichten Citronensaft und Muscatnuß darein.

118. Sauce à l'aurore.

Etwas weiße Coulis in eine Casserole gethan, von einer Citrone den Saft dazu gedrückt, dann Salz, Pfeffer und Muscatnuß darein gegeben. So läßt man sie kochen, und schäumt sie ab, darauf wird von 4 hartgekochten und abgeschälten Eiern das Gelbe durch ein Drahtsieb gestrichen, daß es feinen Nudeln ähnlich sieht, und beym Unrichten in die Sauce gethan. Doch dürfen diese Eydotter nicht mehr zerührt werden, und auch nicht mehr kochen.

119. Sauce à l'Anglaise.

Ein halbes Pfund Schinken, Zwiebeln, Wurzeln, Kräuter und etliche Gewürznelken in Butter geschwigt, und einige Löffel Mehl dazu gerührt. Man fülle die Casserole mit einer halben Maß Bouillon auf; von 4 hartgekochten Eiern werden die Dotter dazu gestoßen, und nebst 8 gehackten Sardellen mit der Sauce aufgekocht. Hierauf muß man sie durch ein Haartuch streichen, und etwas gröblich geschnittenen abgekochten Estragon nebst Citronensaft darunter rühren.

120. Sauce à la Moscou.

Schinken und Schalotten im Krebsbutter geschwigt, mit Coulis aufgefüllt, und dicke saure Schmette darein gerührt. Wenn alles gekocht ist, so streicht man sie durch ein Haartuch, und drückt Citronensaft dazu. — Man kann diese Sauce auch mit ordinärer Butter machen.

121. Sauce Lyonnaise.

Fünfzehn Stück in Scheiben geschnittene Zwiebeln, in einem halben Pfund Butter so lange geschwigt, bis sie braun und ganz weich sind; dann Mehl darauf gethan, und die Casserole mit Schü aufgefüllt. Ein wenig Zucker, etwas Wein, Muscatnuß und Weinessig wird außerdem noch dazu gegeben, alles wohl unter einander gerührt, dicklich gekocht, zuletzt die Sauce aber durch ein Haartuch gestrichen.

122. Sauce au patriarche.

Ein Huhn klein zerstückelt, ein Stück magerer Schinken und einige Schnitten Kalbfleisch werden in einer Casserole mit fein geschnittenem Mark und einer Tasse Bouillon auf nicht zu starkes Feuer gesetzt. Nachdem es etwas angezogen hat, gießt man ein Glas starken weißen Wein darein, ein wenig Coulis und die übrige Bouillon. Fein geschnittene Schalotten und Champignons sammt einem Büschel durrer Kräuter werden auch dazu gegeben, und so läßt man die Sauce bis zur Hälfte einkochen, und gibt noch Salz, Pfeffer und Muscatnuß darein. Bey dem Unrichten wird die Sauce, nachdem die darin liegenden verschiedenen Sachen, aus denen sie gekocht wurde, herausgenommen worden sind, durch ein Haarsieb passirt, das Fett aber, so auch der Schaum rein davon abgenommen, und Gebrauch davon gemacht.

123. Stockfischsauce.

In Butter werden frische Champignons mit feinen Zwiebeln, und wenn man will auch mit einem Stückchen Knoblauch weich geschwigt, und etwas fein geschnittene Petersilie darein gemengt. Alsdann rührt man etwa einen Eßel voll Mehl dazu, füllt die Casserole mit Bouillon auf, und läßt sie bis zur Hälfte einkochen. Vor dem Unrichten über den gesottenen Stockfisch, wird diese Sauce durch ein Sieb passirt.

124. Sauce allemande.

Man rührt Butter und Mehl gut durch einander, gibt Champignons, Schalotten, klein gehackte Sardellen, Salz, und Pfeffer darein, passirt es auf dem Feuer, und läßt es, als-

dann mit guter Bouillon etwas einkochen. Bey dem Anrichten werden einige Eydotter abgerührt, Citronensaft darein gedrückt, und die Sauce durch ein Haarsieb geseiht.

125. Sauce mit frischen Trüffeln.

Die Trüffeln werden sauber gewaschen; die Schalen davon aber mit würflich geschnittenen Zwiebeln in Butter geschwitzt, etwas Mehl dazu gerührt, gesalzen, mit guter Schü aufgefüllt, und dann zusammen verkocht. Die Trüffeln selbst aber werden in Scheiben geschnitten, mit Schü und einem Glas Wein aufgefüllt, gehörig aufgekocht, und die erste Sauce dazu gethan. Dann macht man eine Farce von Geflügel und feingehackten Trüffeln, formirt kleine Knödel davon, und legt sie in die Sauce.

126. Erdäpfelsauce.

Ein Paar mehliges Erdäpfel werden roh abgeschälet, in Wein so weich gekocht, daß man sie klar zerrühren kann. Sollte dieses zu einer Sauce noch zu dick seyn, so gieße man etwas Fleischbrühe daran, würze sie dann mit Zucker, Limoniensaft und feinem Gewürze, gebe ein Stückchen Butter daran, und lasse es mitsammen aufkochen.

127. Königliche Sauce.

Petersilie, Schalotten, Champignons, Trüffeln, einige Zehen Knoblauch, etwas fein gehackter Schinken oder magerer Speck, Lorbeerblätter und Zwiebelscheiben werden in Butter gedämpft, dann nach Verhältniß Rindsuppe daran gegossen; dieses lasse man gut einkochen, treibe es hernach durch ein Haarsieb, und mache die Sauce mit Eydottern dicklich, thue noch gebrühete Pistazien hinein, und richte sie über das Fleisch an.

128. Durchgetriebene Gurkensauce.

Man macht eine lichte Einbrenne von Butter, Mehl und Zwiebeln, die Gurken werden nudelartig geschnitten hineingegeben, wozu noch grüne Petersilie kommt; nachdem dieses eine Weile geröstet hat, gießt man Rindsuppe, ein wenig Essig und sauren Rahm daran, würzt es, und läßt es gut aufkochen, dann durch ein Sieb in die Sauce schale laufen.

III.

V o r s p e i s e n .

Jene kleinen Affietten, welche man in manchen Gegenden Deutschlands nach der Suppe vor dem Rindfleisch auftragen läßt, nennt man gewöhnlich Vorspeisen. Dieselben können aus jedem der, unserm Körper gedeihliche Nahrung biethenden Naturreiche genommen seyn, nur hat man auf ihre Feinheit, gute Bereitung, pikante Würze, und niedliche Anrichtung vorzüglich Rücksicht zu nehmen, da sie keineswegs den Zweck haben, durch reichlichen Ueberfluß unsere Gsflust zu befriedigen, sondern nur dazu dienen, den Appetit zu reizen, und unsern Magen auf den Genuß der nachfolgenden Speisen vorzubereiten. — Mit den kalten Affietten dieser Art, kann die Tafel noch vor dem Anrichten der Suppe schon besetzt seyn, wenn man auch die französische Manier nicht nachahmen will, Alles auf einmahl zur Tafel zu bringen, und eine angenehme Augenweide durch zierliches Arrangement, mit Verderbung des Magens durch geronnene Speisen erkaufen zu müssen.

129. Häringe en Roquelaure.

Man nimmt schöne Häringe, wässert sie aus, schneidet sie von einander, macht alle Gräten heraus, hackt das Fleisch von einigen Häringen ganz fein, und etwas Nierenfett dazu, schabet einen Theil Speck dazu, hackt Schalotten, Petersilie und Citronenschalen recht klein, rühret alles dieses mit ein Paar Eydottern, etwas geriebenem Brode und dörren Kräutern wohl untereinander, und stößt es im Mörser recht zusammen. Dann streicht man auf die Seite des Häringß, wo die Gräten heraus genommen wurden, so viel Farce, daß es wieder wie ein ganzer Haring aussieht (doch muß der Kopf abgeschnitten seyn); nach diesem schneidet man von weißen starkem Papier ungefähr die Form des Häringß, nur etwas länger und breiter, damit man den

Häring in daß mit Butter aufgestrichene Papier gehörig legen, und einen Rand fest darum wickeln kann. So werden sie auf den Rost ungefähr eine Viertelstunde rasch gebraten, und müssen sehr oft umgewendet werden.

130. Büstef mit Erdäpelpürée.

Ein Purée oder Durchgeschlagenes von Erdäpfeln wird auf folgende Art gemacht: nämlich die Erdäpfel werden gekocht, geschält, und wenn sie kalt geworden sind, auf dem Reibeisen gerieben; dann wird in einer Casserole ein Stück Butter warm gemacht, ein Kochlöffel von Mehl hineingegeben, welches etwas anlaufen, aber nicht braun werden darf, dann gibt man die geriebenen Erdäpfel dazu, und schüttet nach Verhältniß gute Fleischbrühe darauf, rühret es fein ab, daß es einem Koch gleich sieht, salzt es und läßt es gut verkochen. Von einem Zungenbraten, welcher vorher gewaschen und gut klopft werden muß, werden dünne runde Blätter abgeschnitten, eingesalzen, 3 Häupel Zwiebel von mittlerer Größe, eine starke Hand voll grüner Petersilie klein geschnitten, und ein halber Kaffeelöffel voll gestoßenen Pfeffer darunter gemengt. Dann gibt man in eine flache Pfanne einige Löffel voll Fett, die Fleischschnitzel sammt den Geschnittenen, und läßt es so dünsten, bis die Schnitzel ausgebraten sind; die darin befindliche Zwiebel und Petersilie darf aber nur licht gelb werden. Die Erdäpfelpürée kömmt bey dem Anrichten, welche mit dem abgeseihten Fett der Schnitzel vermengt wird, zuerst auf die Schüssel, dann werden die mit den gedünsteten Zwiebeln und Petersilie dicht bestrichenen Schnitzel in Ordnung darauf gelegt, und auf die Tafel gegeben.

131. Cotelettes.

Diese macht man von Hammel- oder Kalbfleisch auf folgende Art: Man nimmt die Rippen, wo daß Rückgrath noch daran ist, dazu, löset den Rückenknöchel sauber aus, und schneidet eine Rippe nach der andern durch. Die Rippen bleiben ungefähr zwey Zoll lang vorstehen, die Haut wird davon gut abgemacht, und daß feine Fleisch zu dem

Rückenfleisch geschabt, welches zwey Daumen breit an der Rippe fest bleiben muß, die übrige Rippe wird aber ganz weiß und sauber geschabt. Dann wird das Rückenfleisch mit der flachen Klinge eines Messers breit geklopft, und hernach mit dem Rücken eines dicken Messers sauber gehackt, worauf man den Cotelettes eine gute Form zu geben sucht; diese werden dann in zerlassener Butter umgekehrt, gesalzen, mit fein geriebener Semmel bestreuet, auf dem Rost, welcher mit Butter bestrichen seyn muß, rasch gebraten und öfters umgekehrt. Wenn beyde Seiten gelbbraun sind, so sind sie ausgebraten. Anstatt die Cotelettes mit bloßer Semmel zu bestreuen, kann man sie auch in ein Ey tauchen, und mit geriebener Semmel bestreuen, dann Butter in einer flachen Pfanne braun werden lassen, und sie darin recht geschwind abbraten. Zu den Hammel-Coteletts nimmt man auch etwas gestoßenen Pfeffer. Auch kann man diese Coteletts in weißes rundgeschnittenes, mit Butter bestrichenes Papier einschlagen, und auf dem Rost, der aber nicht mit Butter bestrichen wird, braten, jedoch müssen sie öfters umgekehrt werden. Wenn das Papier braun wird, so sind dieselben gut.

132. Haschee = Wandeln.

In eine Reine oder Casserole gibt man gebratenes, kleingeschnittenes Kalbfleisch mit einem Stück Butter, nebst ein wenig Pfeffer und Limonienschale, läßt es darin abdünsten, thut dann Limoniensaft sammt zwey Eydottern dazu, rühret es gut durch einander, und läßt es dann auf einem Teller abkühlen. Dann macht man einen Buttermig, wälzt ihn aus, sticht mit einem kleinen Krapfenstecher Fleckerl aus, thut dann ein Fleckerl auf das Bret, füllt einen Kaffeelöffel voll Haschee hinein, lege wieder ein Fleckerl darauf, etwas zusammen gedrückt, und so fort gemacht, bis sie alle sind, mit Eyklar bestrichen, in eine Tortenpfanne gesetzt, und kühl ausgebacken.

133. Gashirte Maurachen.

Man läßt ein Stück Butter in einer Casserole warm werden; legt ein halbes Pfund Kalbfleisch, ein Paar Hände

voll Maurachen, die vorher gut ausgewaschen werden, dazu, und läßt es abdünsten. Ist es gedünstet, so schneide man es fein mit etwas Petersilie zusammen, thut Salz, gestoßenen Pfeffer und ein wenig Muscatblüthe dazu, nebst einer halben in Milch geweichten und gut ausgepressten Semmel, und stößt das Ganze recht fein in einem Mörser, wozu man noch ein Paar Löffel voll Milchrahm und zwey Eydotter gibt. Dann nehme man große, gut ausgewaschene Maurachen, salze sie, und lasse sie eine Weile im Salz liegen; dann gut abgetrocknet, den Stengel herausgelöst, und von Innen rein ausgepuzet, fülle sie mit Fasch, schneide den Stengel zu, und drücke ihm wieder hinein; dann in eine Reine klein geschnittene Stückchen Butter, und etwas grüne Petersilie gethan, die Maurachen hineingelegt, einige Löffel voll frischen Milchrahm darüber, eine gute Hand voll Semmelbröseln, und wieder einige kleine Stückchen Butter dazu, unten und oben Gluth, und langsam ausbacken lassen.

134. Rolladen mit Champignons.

Von einem Kalbschlegel feine Schnitzel geschnitten, gut geklopft; dann etwas von einem übriggebliebenen Braten dazu genommen, ein kleines Stück Speck, etwas Mark, ein Stück gekochten Schinken, grüne Petersilie, Schnittlauch, etwas Trüffeln, dieß alles fein zusammen gehackt; dann etwas Salz, Pfeffer, zwey Eydotter, nebst zwey Löffel voll Milchrahm, dieses alles gut zusammen vermischt, die erwähnten Schnitzel damit bestreichen, und zusammen gerollt; in eine Casserole einige Blätter Speck, und die Rolladen darauf gelegt, mit Speckblätter zugedeckt, den Deckel auf die Casserole gegeben, unten und oben Gluth, und auf einen gelinden Kohlenfeuer durch zwey Stunden dünsten lassen. Dann seihet man die Fette ab, schneidet die Rolladen in der Länge auseinander, legt sie auf die Schüssel, daß man das Faszirte sieht. Kleine, rein gewaschene Champignons genommen, ein Stück Butter heiß werden lassen, grüne Petersilie, Schnittlauch und die Champignons hineingegeben, und so lange dünsten lassen, biß die Sauce ganz eingedünstet ist; dann etwas Mehl daran gestaubt,

und abermals ein wenig eindünsten lassen; endlich eine halbe Kaffeschale weißen Wein, eben so viel Brühe und zwey Löffel voll Milchrahm dazu genommen, und so lange kochen lassen, bis nur sehr wenig Sauce bleibt, die Fette von der kleinen Sauce gut abgeseiht, und über die Rolladen gegossen; mit den Champignons aber wird ein Reif um den Rand der Schüssel geformt, und die Rolladen werden in die Mitte der Schüssel angerichtet.

135. Schinken mit gebackenen Semmelspalten.

Man lege klein geschnittene und gut ausgewässerte Stücken Schinken in eine Reine oder Casserole, giesse ein Seidel Brühe und ein Glas guten weißen Wein darauf, dann ein wenig klein geschnittene grüne Petersilie und Schnittlauch dazu. Alles dieses wird so lange gesotten, bis es weich wird, und nur ganz wenig Sauce übrig bleibt; dabey ist zu bemerken, daß der Schinken gut von Salz ausgewässert seyn muß, und die Brühe nur wenig gesalzen seyn darf. Es werden dann eben so große Spalten Semmeln als die von Schinken sind, geschnitten, im Schmalze gebacken, die Schinken darauf gelegt, und die kleine Sauce darüber gegossen. Um den Rand der Schüssel kann die Einfassung von gedünsteten Erdäpfeln oder Champignons gemacht werden.

136. Salmy von Schnepfen.

Die Schnepfen müssen rein gepuzt, und das Eingeweide herausgenommen und aufbewahrt seyn. Die Schnepfen werden in Speckstreifen eingewickelt und gebraten, sodann die schönsten Stücke von der Brust ausgeschnitten; das übrige der Schnepfen aber, sammt einer in Stücke geschnittenen Semmel, welche in Schmalz ausgebacken wird, in einem großen Mörser so lange gestossen, bis es wie ein Koch wird.

Zu zwey Schnepfen wird etwas weniger als eine ganze Semmel verwendet; dann wird es durch ein feines Haarsieb durchgeschlagen, in eine Casserole gethan, zur Hälfte mit guter Brühe, und die andere Hälfte mit rothen Wein aufgefüllt, dann so lange gekocht, bis es wie ein Koch wird.

Mittlerweise wird das Eingeweide von den Schnepfen klein gehackt, etwas grüne Petersilie und ganz wenig Zwiebel, ebenfalls sehr klein geschnitten, dazu genommen, und mit Butter ausgedünstet. Dann werden von einer Semmel große Dreiecke geschnitten, in Schmalz gebacken, und mit dem Gedünsteten dicht bestrichen; die von der Brust der Schnepfen geschnittenen Stücke werden auf den Boden der Schüssel gelegt, die Salmy darüber, und die bestrichenen Semmel-Dreiecke in zierlicher Ordnung um den Rand der Schüssel aufgesteckt.

137. Wachteln mit Reis.

In eine Casserole werden gepugte Wachteln, einige Scheiben Speck, ein Stück Kalbfleisch, ein wenig grüne Petersilie, Schnittlauch, etwas Salz, ein halbes Glas weißer Wein, einige Löffel voll guter Brühe dazu, und alles zusammen auf einem gelinden Kohlenfeuer gekocht. Wenn es gekocht ist, nimmt man die Wachteln heraus, reiniget die Sauce von dem Fett, seihet es durch ein Sieb, legt die Wachteln in die Mitte der Schüssel, gießt die kleine Sauce darüber, und fasset sie mit dem Reiskreis ein.

138. Hahnenkämme.

Die Hahnenkämme müssen in laulichem Wasser, um selbe weiß zu haben, gepugt, und die Haut weggemacht, dann eine Zeitlang in warmes Wasser gelegt werden. Dann werden sie in Bouillon mit einer Speckplatte, einer Zitronenscheibe, Salz, Pfeffer und einem Stück Butter in der Größe einer wälschen Nuß, das in Mehl umgekehrt wurde, abgekocht. Sind sie weich gekocht, können diese Hahnenkämme in Fricassée- oder Sauce Espagnole servirt, und mit in Butter gebackenen Croutons (Weißbrot) auf Art der Hahnenkämme geschnitten, garnirt werden.

139. Croquette von Geflügel.

Vom kalten Geflügelbraten wird das Fleisch ausgesetzt, und fein geschnitten, dann ein Bechamel gemacht, mit obigem geschnittenen Fleisch melirt, auf einem flachen

Casseroledeckel Daumensdick aufgestrichen, und wenn es kalt ist, mit einer kleinen Pastetenform ausgestochen, in geriebenem Weißbrot umgekehrt, dann in abgeklopften Eiern durchgezogen, zum zweyten Mahl mit geriebenen Brot stark bestreut, dann rasch vor dem Anrichten aus Butter oder Schmalz gebacken, und sogleich angerichtet.

140. Grillirte Ochsen gaumen mit Spießchen.

Die Ochsen gaumen rein gepuzt, die Haut davon abgezogen, werden mit einem Paar Kalbseutern in einer Braise weich gekocht, und sonach ausgekühlt, daß man sie herausnehmen und groß und gleichwürflich schneiden kann. In eine Casserole ein Viertelfund Rindschmalz gethan, und in Scheiben geschnittene Trüffeln und Champignons, mit fein gehackter Petersilie und Zwiebeln darein geschwigt, verhältnißmäßig etwas Mehl daran gestäubt, und mit obiger Braise aufgefüllt, sonach kurz gekocht, mit 6 oder 8 Eyer gelb legirt, daß die Sauce recht dicklich werde. Die in Würfeln geschnittenen Gaumen werden sodann darein gesetzt, mit Citronensaft abgezogen, und wieder kalt gesetzt. An einem silbernen Spießchen werden die Gaumen, dazwischen immer Trüffel und Guter nebst Champignons der Reihe nach angesteckt, mit der Sauce egal bestrichen, in feinen, weißen geriebenen Brot umgekehrt, und so lang fortgefahren, bis alles genug mit Brot bedeckt ist. Ferner wird ein gutes Stück Butter zerschmolzen, und mit einigem Eygelb abgerührt, jedes Spießchen darin gut umgekehrt und mit geriebenem Brot stark bestreut, sodann auf drey Seiten auf einem Rost gebraten, der vierten aber wird mit einer glühenden Schaufel, eine Farbe gegeben. Man richtet sie mit klarer, starker Schü oder Sauce Espagnole, auch klarer Sauce piquante an.

141. Filets von Hechten gebacken.

Das Fleisch von einem rein gepuzten und ausgewaschenen Hecht wird, wie zu einer Hechtfarce, zerlegt; dann ungefähr 2 Finger starke Stücke geschnitten, und eine halbe Stunde lang in Salz und Essig gelegt. Darauf gut abgetrocknet, in abgeklopften Eiern öfters umgekehrt, mit

einem Bißchen Mehl mit geriebenem Brot vermenget bestreut, und rasch aus Butter oder Schmalz herausgebacken. Dergleichen ausgebackene Filets, braucht man zum Garniren verschiedener Fischspeisen. Eben so verfährt man mit allen Sorten von Fischen, Fröschen 2c. 2c. die man zu Garnituren und selbst zu eigenen Gerichten verwendet.

142. Ausgebackene junge Hühner.

Diese ausgenommen und gesengt, dann ordentlich zerschnitten, in lauliches Wasser gelegt, werden schön weiß. Nach einer Stunde breitet man sie auf ein reines Tuch, und läßt sie trocknen. Dann wird eine Marinade von feiner Petersilie, Schalotten, Zwiebeln, Basilicum, Gewürznelken, Citronenschalen, etwas Essig, Salz, Pfeffer und Bouillon mit den geschnittenen Hühnern auf eine heiße Asche gesetzt, damit dieselben einen guten Geschmack annehmen können. Zuletzt werden sie zum Verköhlen aus der Marinade genommen, in abgeklopften Eiern umgekehrt, mit geriebenen Brot und Mehl bestreut, und sodann etwas schnell im Schmalz herausgebacken.

143. Fingerührte Eier mit Spargel und Krebs-schweiferln.

Man nimmt ein Büschel in Salzwasser abgekochten, in längliche Stückchen geschnittenen Spargel, von 20 Krebsen die Schweiferl ausgelöst, und jedes in der Mitte auseinander geschnitten; dann schlägt man zwölf Eier in einen Topf, salzt und sprudlet sie durcheinander, gibt Spargel und Schweiferl in die Eier, etwas gestoßenen Pfeffer dazu, und verrührt alles gut untereinander. Alsdann läßt man ein Stück Krebsbutter warm werden, gibt das Ganze hinein, rührt es öfters auf, und zerklöpft es in kleine Stücke. Wenn man es auf die Tafel gibt, so richtet man sie auf eine kleine runde Schüssel an; in der Mitte wird es hoch aufgerichtet, und rund um mit Krebschweiferln belegt.

144. Gebackene Eier.

Man nehme nach Belieben hart gekochte Eier, schneide unten ein Stückchen davon weg, so, daß sie auf der Schüssel

sichen bleiben; von dem obern Theile den Deckel abgeschnitten, die Dotter herausgenommen, und in einem Mörser fein zerstoßen; treibt dann ein Stück Butter ab, gibt klein geschnittene grüne Petersilie, einige klein geschnittene Sardellen, eine Hand voll Semmelbröseln, einige Löffel voll Milchrahm, Salz und etwas gestoßenen Pfeffer dazu, und verrührt alles wohl unter einander; füllt dann die Eyer damit, tauche die gefüllten, in aufgeschlagene Eyer ein, in halb Semmelbrösel und halb Mehl gewickelt, dann aus dem Schmalz herausgebacken. Sonach eine kleine Sauce von Limoniensaft, Sardellen, grüner Petersilie und Schnittlauch gemacht, welches alles in eine dünne gelblichte Einbrenne kömmt, und mit Erbsenwasser aufgelassen wird; gibt noch einige Löffel voll Milchrahm dazu, und läßt das Ganze zu einer recht kleinen Sauce einkochen. Dann werden die Eyer auf eine Schüssel gelegt, die Sauce darüber gegossen, so sind sie fertig.

145. Eyerpfanzel

Man treibe 6 Loth Butter flaumig ab, schneide zehn hart gekochte Eyer klein zusammen, nehme eine in Milch geweichte Semmel, etwas grüne Petersilie, schneide alles klein zusammen und gebe es in Butter; rühre dann zwey ganze Eyer und zwey Dotter hinein, und thut ein halbes Seidel Milchrahm, nebst ein wenig Salz und gestoßenen Pfeffer dazu; sodann eine Casserole mit Butter bestrichen, das Gerührte hineingegeben, und schön gebacken; ist es gebacken, so stürzt man es auf eine Schüssel heraus und gibt es zur Tafel.

146. Eyer mit Ragout.

Man kochte ein Stück Hecht in Salzwasser ab, löse die Gräten heraus, und zupfe ihn in Stücke; dann schneide Krebschweiferln, etwas Champignons, auch ein wenig in Salzwasser abgekochten Spargel in Stückchen; dünste dieß zusammen in Butter ab, und stäube etwas Mehl darauf; dann werden auf eine Schüssel einige Löffel voll Milchrahm und das Ragout darauf gegeben. Die Eyer werden in ein gesalzeneß siedendes Wasser eingeschlagen, und nur so lange gekocht, bis sie sich zusammen schließen, aber ja nicht hart

werden, dann nehme man sie mit einem Schaumlöffel heraus, und lege sie auf des Ragout, welches vorher mit dem Milchrahm etwas aufsieden muß, und gibt sie auf dieser Schüssel zur Tafel.

147. Rolladen von Eiern.

Man lasse ein Stück Butter warm werden, gebe einen guten Theil gröblich geschnittene Champignons hinein, salze sie, und thue etwas geschnittene grüne Petersilie und gestoßenen Pfeffer dazu; lasse das Ganze dünsten, biß die Sauce eingedunstet hat; dann gebe man eine Hand voll feine Semmelbröseln und einige Löffel voll Milchrahm dazu, und lasse es wieder dünsten; schlage sonach zehn biß zwölf Eier in einen Topf, salze und sprudele sie. In einer Omeletten-Pfanne macht man ein wenig Butter heiß, gibt einen kleinen Theil der Eier hinein, und läßt sie in dieser Pfanne auseinander laufen, daß sie die Gestalt der Omeletten bekommen; wälzt sie sodann auf die andere Seite, stürzt sie schnell heraus, und fährt so fort, biß sie alle gebacken sind; fülle sie dann mit den Champignons, rolle sie zusammen, bestreiche eine Schüssel mit Butter, einige Löffel voll Milchrahm darauf gegeben, die Rolladen hineingelegt, so sind sie nach etwas Aufkochen fertig.

148. Gefüllte Schnecken.

Man koche schöne große Schnecken, löse sie aus ihren Häußchen, salze sie ein, und lasse sie eine Weile in Salzwasfer liegen; wasche dann die Häußchen rein aus, puße die Schnecken von ihrem Schleime, und schneide die Schweifern ab; nehme dann grüne Petersilie, einen Theil ausgewaschene und gepuße Gardellen, etwas Limonienschalen, einen Theil der Schnecken, hacke alles klein zusammen, treibe dann ein Stück Butter ab, gebe das Gehackte hinein, etwas Limoniensaft, auch eine kleine Hand voll feine Semmelbröseln dazu, und verrühre alles wohl; fülle davon einen Theil in das Schneckenhaus, und die Hälfte einer Schnecke auch dazu hinein, dann wieder einen Theil der Fülle darauf, biß das Häußchen voll wird, gebe sie auf eine blecherne Schüssel, oben und unten Gluth, so sind sie fertig.

IV.

R i n d f l e i s c h.

V o r e r i n n e r u n g.

Rücksichtlich des gesottenen Rindfleisches, glaube ich mich um so eher einer jeden besonderen Bemerkung enthalten zu dürfen, da bereits bey der Bereitung der Bouillonß (der Brühe) alles hieher gehörende erschöpfend vorgetragen ist. Ich erlaube mir nur daher noch die Bemerkung; daß um eine kräftige lautere Brühe, und ein saftreiches, wohlschmeckendes Rindfleisch zu erhalten, man bloß gerade das G e g e n t h e i l von dem thun dürfe, was das Gräzer sehr durch Erfahrung geprüfte Kochbuch, in zwölf Auflagen als z w e c k m ä ß i g empfiehlt.

Mit Recht sagt Herr Zenker in seinem Kochbuch: „Nicht mehr als sechs Schüsseln“ daß sehr viel auf Wahl des Stückes ankomme, indem nicht jeder Fleischtheil ein und desselben Thieres auch stets dieselben Eigenschaften besitzt. — Das Schweiffstück (Schwanzel), gewöhnlich mit Fett in sehr dünnen Lagen durchwebt, feinsädig, derb, zartspröde unter dem Zahne, ist als das Vorzüglichste zu betrachten, weil es unter gehöriger Behandlung am saftigsten und wohlschmeckendsten wird. — Für kleine Haushaltungen eignet sich sodann als Kochfleisch das von der Schulter am besten, für Tafeln paßt es aber nicht, weil man kein schönes Stück daraus bekommen kann. — Der Brustkern ist zu fett, das Hals- und Bauchfleisch gibt zwar gute Suppen, kann aber als selbstständige Speise nicht empfohlen werden, die Rippen sind zu sehnicht, der innere Theil (die Schal), als ein dicker Klumpen ohne Bein, mehr zum Dünsten geeignet, und auch der Lungenbraten wird, im Topf gekocht, saft- und geschmacklos.

Leider hängt die Wahl des Fleisches nicht so ganz immer vom Käufer ab. Köchinnen großer Haushaltungen, denen das Fleisch contractmäßig in die Küche geliefert wird, sind diesen Unannehmlichkeiten feltner oder gar nicht ausgesetzt.

Beim kleinern Einkauf, oder wenigstens wo nicht täglich in größern Massen und in bestimmten Fleischbänken gekauft wird, ist eine gewisse Kenntniß des Fleisches durchaus nöthig, um schon beyhm Anblick beurtheilen zu können, von welchem Theile des Thieres das Fleisch sey. — Auch muß man bey uns die Theile, welche man eben wünscht — um richtig verstanden zu werden — nach der üblichen Benennung zu fordern wissen.

Die rechten Tafelstücke liefern: das mittlere Schwanzel, Hüfeschwanzel; kleinere auch: das Hüfe- oder Ortscherzel.

Zu Suppen taugt am besten: das dicke, mittlere und dünne Rischerl, der Kruspelspiz und das Beyried, auch das Schulterschwanzel.

Als Kochfleisch läßt sich der Riedeckel oder das Riedhüfel empfehlen; der Brustkern zum Dünsten, der Lungenbraten zum Einmachen. Rostbratel haben ihren bestimmten, genug bekannten Gebrauch.

Knödelfleisch, Ausgelöstes, Meisel und Theilsames verwendet man am besten zu Fasch- oder hadirten Füllungen.

Da wir über das Kochen des Rindfleisches nach den bereits geschehenen Andeutungen nichts mehr zu sagen haben, wollen wir die Aufmerksamkeit unserer Leserinnen um so mehr auf die verschiedenen Bereitungsarten des Fleisches durch Dünsten und Dämpfen in Anspruch nehmen, durch welche man heut zu Tage den Speisen die lieblichste Mannigfaltigkeit zu verschaffen weiß.

Bey dem Dünsten oder langsamen Einsieden ist es nicht der einzige Zweck, das Fleisch selbst gar zu bereiten; man muß vielmehr auch darauf Bedacht nehmen, zugleich eine kräftige Brühe zu gewinnen, welche dem Fleische zur Sauce dienen könne; denn die kurze Brühe, welche sich unter dem eingesottenen Fleische gesammelt hat, gibt oft ohne allen Beysatz die beste Sauce, und muß auch da, wo man Beysätze nothwendig oder beyfällig findet, der Sauce jedesmal zur Grundlage dienen, damit sie mit dem Fleische im Geschmacke zusammenstimme. Nichts kann daher thöricht seyn, als zu einem gedämpften oder gedünsteten

Fleische eine eigene Sauce zu bereiten, wie nur zu häufig in deutschen Kochbüchern anempfohlen wird.

Man dämpft alles Fleisch in verdeckten Geschirren, um seine Kraft nicht verdünsten zu lassen, und bedient sich dazu eigener breiter, bauchiger irdener Gefäße, der Reindeln oder Tiegel, oder kupferner verzinnter Casserole, die man jedoch nach dem Gebrauch sogleich einweichen und nicht mit Sand, sondern gesiebter Asche pußen muß, um der Verzinnung nicht zu schaden. Da Kohlen von Birken- oder Buchenholz länger im Feuer halten, und einen höheren Grad der Hitze geben, sind sie hiezu jedem andern Brennmaterialie vorzuziehen.

In solchen Gefäßen kann man auch alles grüne Zugemüse, vorzüglich Kohl, Kraut, Rüben 2c. 2c. zubereiten, wodurch es einen weit angenehmern Geschmack erhält; dieß nennt man Dünsten. — (Obst kann man auf dieselbe Art schmoren).

Um ein gutes Dunstfleisch ganz einfach zu bereiten, lege man einige Schinkenschnitte auf den Boden des Tiegels oder der Casserole, einiges Wurzelwerk darauf, und nach Belieben auch Zwiebeln oder Schalotten. Hierauf lege man das zum Einsieden bestimmte Fleisch, fülle alsdann das Gefäß, wenn es nicht tief ist, bis an den Rand, mit reinem Wasser oder mit kalter Sparbrühe und lasse es zwey bis vierthalb Stunden über mäßigem Kohlenfeuer, bis die Brühe etwa auf ein Drittheil eingesotten ist. Man drehe dabey das Fleisch mehrmahl um, suche zu verhüten, daß es anbrenne, indem das Feuer nicht unter dem Mittelpunkt des Geschirres zusammengedrängt, wohl aber nach den Seiten hin ausgebreitet werden muß. Ist die Brühe also eingesotten, so treibe man sie durch ein Sieb; es ist dann immer noch Zeit, ihr den Geschmack von feinen Kräutern, von Dragon oder Basilicum zu geben; denn diese sind in so kurzer Zeit gesotten, daß man nicht zu befürchten hat, daß etwa das Fleisch während der Bereitung erkalte, wenn es anders zugedeckt ist. Will man aber Trüffeln, Morcheln oder andere Schwämme an die Brühe geben, so versteht es sich, daß sie in Wein, Fleischbrühe oder mit etwas Butter fast fertig gekocht, und alsdann mit der darüber durchgetriebenen Brühe

des Dunstfleisches noch einmahl schnell erwärmt werden müssen. Oliven, Kapern und ähnliches in Salz oder Essig Eingemachtes braucht nichts weiter, als schnell in der mehrgedachten Brühe des Dunstfleisches erwärmt zu werden.

Will man aber der Brühe einen mehr hervorstechenden Geschmack geben, so lasse man die Schinkenschnitte einige Minuten bräteln, ohne daß Fleisch und die Wurzeln in das Geschirr gelegt werden. Hiedurch wird die Sauce des Eingefottenen bräunlich werden, was mehr zu den derben Fleischarten, z. B. zum Rind- und Hammelfleische paßt. Eben diese wird man wohl thun, einige Tage mehr oder weniger, je nachdem es die Witterung befiehlt, in einem Aufguß von Essig auf allerley Specereyen zu legen, oder in ein Tuch einzuschlagen, welches in solchen Essig gebracht worden, und sonach erst an das Feuer zu bringen. Es ist auch nicht unangenehm, jedoch nicht durchaus nothwendig, den Saucen eines solchen bräunlich und säuerlich Eingefottenen mit etwas gebräuntem Mehl eine Bindung zu geben.

149. Boeuf à la Mode.

Man nimmt ein schönes Ortscherzel, spitze selbes durchaus mit einem Theil Schinken und einem Theil Speck, beyde Theile in der Länge und Dicke eines kleinen Fingers geschnitten. Vorher schneide man etwas grüne Petersilie, etwas Schalotten, einige Champignons klein zusammen, auch etwas Salz und Pfeffer dazu, und menge alles wohl durch einander, wickle die geschnittenen Stückchen Schinken und Speck damit ein, spitze das bereitete Fleisch damit und lege es in eine Casserole, daß das Stück Fleisch bequem darin liegen kann. In die Casserole gebe man zuerst blattweiß geschnittenen Speck, Zwiebel und gelbe Rüben, lege dann das Fleisch darauf, decke es gut zu, und lasse es vier Stunden auf einem gelinden Feuer langsam dünsten, öfters umgekehrt, daß es nicht anbrenne, gieße sodann ein kleines Trinkglas weißen Wein und eben so viel gute Brühe darauf, läßt es so lang dünsten, bis das Fleisch weich genug ist, rei-

nigt es dann von dem Fett, so ist es fertig. Man kann dieses Boeuf à la Mode auch kalt zur Tafel geben.

150. Brustkernstück mit Kren überzogen.

Über ein schönes weich gesottenes Stück vom Brustkern von sechs bis sieben Pfund, aus der Suppe genommen und abgeseiht, wird sodann ein Mandelkren, nur etwas dicker als man ihn zum Rindfleisch zu machen pflegt, gemacht, und vier Eydotter darein gerührt, das Brustkernstück damit einen Finger dick überstrichen, sodann mit zerlassener Butter übergossen, und mit feinen Semmelbröseln bestreut. Vor dem Unrichten stelle man es in den Ofen, und lasse es schön Semmelfarb werden; dann mit grüner Petersilie zierlich belegt, zur Tafel gegeben.

151. Rindfleisch auf englische Art.

Hierzu nimmt man ein schönes, gut gesalzenes und durch und durch mit Speck gespicktes Stück Fleisch (Hüfeschwanzel). Ferner Kuttelkraut, Majoran, kleingeschnittene Limonienschalen, einige Wachholderbeeren, fein gestoßen, und mit dem übrigen zusammen vermengt, das Fleisch damit gut gerieben, in ein irdenes Geschirr gelegt, gut zugedeckt, und über Nacht stehen gelassen. Gebe andern Tags in eine Casserole einen Theil weißen Wein, einen Theil Essig, und den dritten Theil Wasser; ferner Zwiebel, etwas Knoblauch, Sellerie, und gelbe Rüben dazu, so auch das Fleisch hinein, und lasse es zugedeckt mit einem Stück Schinkenfleisch schön mürbe dünsten. Es wird aber mehrmahl aufgeschüttelt, damit es nicht anbrenne: ist es mürbe genug, so nimmt man das Fleisch heraus, läßt die Sauce noch ein wenig eindünsten, stäubt ein Paar Löffel voll Mehl daran, und wenn dieses eine Weile verdunstet hat, so gibt man ein wenig Rindsuppe dazu, läßt es dann wieder aufkochen, gibt das Fleisch hinein, und bevor man es zur Tafel gibt, wird es auf die Schüssel gelegt, und die kleine Sauce darüber geseiht.

152. Gedämpftes Rindfleisch.

Es wird ein schönes Stück Rindfleisch (Hüfescherzel) mit geselchten und länglich geschnittenen Zungen und Speck gespickt und gesalzen. Man nehme dann in eine Reine frischen Speck, Zwiebel, gelbe Rüben, Petersilienwurzel, Sellerie, blätterweiß geschnitten, darauf auch etwas Limonienschalen, ganzen Pfeffer, Ruttelkraut dazu, lege das Rindfleisch darauf, gebe eine Halbe Wein, etwas Essig und Wasser daran, und lasse es gut zugedeckt dünsten; wenn es weich genug ist, nimmt man das Fleisch heraus, schöpft das Fett rein ab, läßt das Wurzelwerk gut verkochen, und bevor es angerichtet wird, legt man das Fleisch in die Reine zurück, und läßt es noch etwas aufdünsten; gibt es dann auf die Schüssel, und passirt einen Theil von der Sauce durch ein Sieb darüber, den andern Theil der Sauce gebe man in einer Schale zur Tafel.

153 u. 154. Rindfleisch mit Hospot.

Sobald das Rindfleisch, wie gewöhnlich gekocht, anfängt weich zu werden, werden sechs bis acht Speckscheiben, eine ganze Zwiebel und gelbe Rüben blätterweiß geschnitten, in eine Reine gelegt, und das Rindfleisch darauf gegeben, dann zugedeckt, und langsam gedünstet; von Zeit zu Zeit gieße man eine gute Brühe darauf, damit es sich nicht anbrenne, lehre es auf alle Seiten um, daß es sich schön bräunet. Man nimmt sodann einige junge Kohlrabi, große gelbe Rüben, und ein Ausshohl-Eisen, wie man es zu dem Kohlrabi zu nehmen pflegt, welche gefüllt werden müssen, mache lauter kleine Kügelchen damit; gebe in eine Casserole ein Stück Butter, laß sie heiß werden, ein Stück Zucker darein, und sobald selber zerfließen ist, thue man die Rüben und Kohlrabi dazu, lasse sie weich dunsten; damit sie aber nicht zu braun werden, gibt man öfters eine Brühe daran. Vor dem Anrichten reiniget man die kleine Sauce von dem Fett, seihet sie durch ein Sieb, legt die gedünsten Kohlrabi und Rüben wie einen Reif um die Schüssel, das Fleisch in die Mitte hinein, und die Sauce darüber gegessen, so ist es fertig. Will man es mit Erdäpfeln geben, so wird das Fleisch eben so be-

handelt, nur kann man noch einige Stücke Schinken in Blätter geschnitten, dazu geben, kleine Erdäpfel kochen, schälen und dünsten, dann damit garniren.

155. Gedünstetes Rindfleisch mit einer Kruste von Erdäpfeln.

Das Fleisch wird weich gekocht, dann in eine Casserole mit Speckscheiben, Zwiebel und gelbe Rüben gelegt, öfterß umgewendet, damit es auf allen Seiten braun wird; sodann herausgenommen, ein Löffel voll Mehl daran gestäubt, und wenn das Mehl braun geworden, halb mit guter Brühe und halb mit rothem Wein aufgefüllt; wenn es versotten hat, gesiehen. Mit einem Hölzcher werden von Kohlrabi und gelben Rüben kleine Kugeln ausgehölscht, in die Sauce gelegt, und weich darin gekocht; biß dieses geschieht, werden drey große Erdäpfel gekocht und geschält, wenn sie kalt sind, werden sie auf einem Reibeisen gerieben, ein Stück Butter wie ein halbes Ey groß abgetrieben, etwas klein geschnittene grüne Petersilie sammt den Erdäpfeln, etwas Salz, 2 ganzen Eiern und 2 Dottern gut verrührt; der obere Theil des Fleisches wird dann fingerdick damit schön gleich überzogen, in einem heißen Ofen gebacken, damit die Kruste schön bräunlich wird. Das Fleisch legt man beym Unrichten in die Mitte der Schüssel, die kleine braune Sauce auf dem Boden derselben, und mit den gedünsteten Kohlrabi und gelben Rüben wird ein Kranz herum formirt.

156. Ein Rindfleisch in der Braise.

Ein schönes Stück Rindfleisch von der Rippe oder Schale weich gekocht; und in eine Casserole gutes Rindfett genommen. Hernach 3 biß 4 große gespaltene Zwiebeln, auch etliche gelbe Rüben, Pasternak und Sellerie geschnitten, zum Fett genommen, und dünsten lassen; gib dann vor dem Unrichten das Fleisch, und ein wenig Schüssel-Suppe dazu. Vor dem Unrichten wird das Fleisch auf die Schüssel gegeben, und die Wurzeln sammt dem wenigen dabey befindlichen Saft darüber gegossen.

157. Ein kaltes Bocuf à la Mode.

Ein großes Stück mageres Rindfleisch gespißt und gewürzt in einem tiefen Kessel oder Dampfiegel gethan, das Fleisch bis zur Hälfte mit Weinessig und Wasser bedeckt, dann Zwiebeln und riechende Kräuter dazu gegeben. Wenn das Fleisch 18 bis 20 Pfund schwer ist, müssen 4 Kalbs- oder Rindsfüße klein gehackt dazu gegeben werden; gut zugedeckt, und langsam in einer Röhre gedämpft, oder über Nacht in einem Backofen gestellt, bis es weich ist. Sonach wird das Fleisch herausgenommen, die Sauce gesiebet, rein geläutert, worauf man sie sulzen läßt. Das Fleisch in Schnitten geschnitten, die Sulze zerfloßt, darüber gegeben, und kalt zum Abendessen aufgesetzt.

158. Lendenbraten auf ungarische Art.

Einen ganzen Lendenbraten gut abgehäutet, nach der Quere ungefähr zu messerrücken dicken kleinen Schnitzeln geschnitten, von etlichen kleinen Semmeln die Rinde abgeschält, und der Breite nach ganz dünne Scheiben geschnitten; dann nehme man ganz frischen Speck, und von eben dieser Stärke so viel ganz feine Schnitzel geschnitten, als Semmel- und Fleischschnitzel sind, bestreue diese Fleischschnitzel mit ein wenig Salz, und richte sie ordentlich auf einander, nämlich: ein Schnitzel Fleisch, ein Schnitzel Speck, und ein Schnitzel Semmel, und so fortgefahren, bis alles nach und nach gut passend auf einander gelegt ist. Sonach werden zwey kleine Spieße durchgesteckt, ganz fest zusammen gedrückt, so daß es wieder in Form des Lendenbratens kommt; dann an einem Bratspieß unten und oben angebunden, und 2 Stunden ganz langsam gebraten, vorher aber mit Butter und Essig, zuletzt aber mit saurem Rahm beträufelt. Bevor angerichtet wird, streut man geriebenen Parmesankäse darauf und sucht durch ein Paar Minuten bey starken Feuer ihm eine schöne Kruste oder Rinde zu geben. Beym Unrichten wird die abgetropfte Sauce auf die Schüssel gegeben, und der Braten darauf gelegt.

159. Rostbraten

Von dem dazu bestimm
schnitt, als man braucht;
klopft, mit Knoblauch ge
auf den Rost gelegt; auf b
Gluth braten lassen, sodan
Tafel gegeben.

160. Rindfleisch

Von der Schweiffchal
fühlen Ort (kalten Küche)
spielt, gesalzen, mit Pfeffer und
die mit Mehl bestreut, sonach mit Butter begossen, bis
das Mehl braun ist, auf beyden Seiten gebraten. Hernach
gibt man es in eine Casserole, setzt Essig und Wasser dar-
auf, gibt Zwiebel, Kapern und Citronenschalen dazu, und
läßt es so lang kochen, bis das Fleisch weich und die Sauce
kurz eingekocht ist, dann zur Tafel gegeben.

161. Vöfstock oder russischer Rostbraten.

Von einem Lungen- oder Lendenbraten die Haut
abgezogen, und nach der Quere eines Fingers dicke
Schnitzel davon abgeschnitten; dann gesalzen, tauchet man
sie in zerlassener Butter ein, bratet sie auf beyden Seiten
auf dem Rost über starker Gluth, bis sie ausgebraten aber
doch noch sehr saftig sind, dann auf die Schüssel gerichtet,
und geriebenen Kren darauf gestreut.

162. Pöckelfleisch oder Zunge.

Ein mageres Stück Rindfleisch oder eine Zunge wird
auf folgende Weise gehörig ausgepöckelt. Man nehme halb ordi-
näres, und halb Salpetersalz, reibe das hiezu bestimmte
Fleisch gut ein, und lege es in einen Schraubekübel; meh-
rere Stücke lassen sich jedoch zusammen besser einlegen. Fer-
ners wird auf jedes Stück etwas ordinäres und Salpetersalz,
Coriander, Vorbeerblätter, auch Pfeffer und Wachholderbee-
ren, nebst etwas Rosmarin und ein wenig geriebenen Kren
gestreuet, sodann gut eingeschraubt oder beschwert, damit
die Sauce darüber reicht. Große Stücke müssen allezeit 14

Rindfleisch.

72 Lage in der Gule
vorher im Wa
eine Gerbiert
Kräutern
16 in Schei
dazu,
ge-
E=

liegen. Die Zungen werden zum Gebrauch
 157. er weich gekocht, und vor dem Anrichten in
 Ein gr. eingeschlagen oder mit verschiedenen grünen
 würzt in bestreuet, kalt aufgetragen.

Fleisch 1. Eine grillirte Rindsbrust mit Erdäpfeln.

Zwie. Ein fettes Stück Rindfleisch (Brustkern) von beliebiger
 Größe kocht man in einer guten Braise weich. Dann wird
 es mit Butter gut beschmiert, gesalzen, mit Semmelbröseln
 bestreuet, und auf beyden Seiten auf dem Roste gebraten.
 In der Braise von dieser Brust werden lauter gleich
 runde, geschälte Erdäpfel weich gekocht, dann das darauf
 befindliche Fett dazu gegeben, auf die Schüssel mit der
 Brust darauf angerichtet, und auf die Tafel gegeben.

164. Ein mageres Stück Rindfleisch mit Weich-
 sel- oder Himbeer- Glacé.

Von der Oberschale wird ein mageres Stück Rindfleisch
 genommen, selbes gehörig weich gesotten; dann in einer
 Casserole ein Stück Zucker mit Fett bräunlich gemacht,
 eine Hand voll geschnittener Zwiebel dareingegeben, welche
 in dem Zucker ganz weich werden muß, dann wird das
 Rindfleisch hineingelegt, das unzugedeckt auf allen Seiten
 schön braun werden muß; sodann gebe man ein wenig Glacé
 oder Schü-Suppe dazu, und laß es gehörig einkochen. Vor dem
 Anrichten gibt man ein Paar Eßlöffel voll Himbeer- oder Weich-
 selfast daran, läßt dieses, während es öfters umgewendet
 werden muß, ganz kurz einkochen, und sieht darauf, daß
 es auf beyden Seiten eine schöne Glacé bekommt.

165. Ordinaire Rostbraten mit Sardellensauce.

Man nimmt das dazu bestimmte Fleisch von der Rip-
 pe, schneidet davon, so viel als man braucht, ab, salzet,
 klopft und kehrt es in Butter und Semmelbröseln um und
 bratet es hinlänglich auf dem Roste. Dann gebe man es in
 eine Casserole, etwas Fleischsuppe, Sardellen, und den
 Saft von einer Citrone dazu, läßt es kurz verkochen, und
 sodann auf die Tafel geben.

166. Ungarisches Kollaschfleisch.

Man häute ein gut unterwachsenes Rindfleisch vom Rippenstück, schneide es in etwas mehr als eines Gliedes lange, und breite Stückchen, gebe sehr wenig kleingehacktes Kernfett in eine Casserole, so wie auch ein Paar in Scheiben geschnittene Zwiebel, lege das geschnittene Fleisch dazu, und lasse es in seiner eigenen Brühe dünsten; salze es gehörig, würze es nur mit türkischem Pfeffer (Paprica), verfare aber dabey mäßig, da er sehr auß gibt, und ein stark gepfeffertes Fleisch dem Deutschen nicht so, wie dem Ungar, behagen möchte. Zuletzt stäube man noch ein wenig Mehl daran, um die Sauce zu verdicken, und lasse es nicht allzu weich kochen.

167. Rindfleisch auf westphälische Art.

Man haue ein durchwachsenes Stück Rindfleisch (Beyried) von den Rippen, ungefähr einer Handgroß in Stücke, setze sie in einen geräumigen Topf zu, schäume sie gut ab, und koche sie mit gehörigem Gewürz, mit einer ganzen grünen Zwiebel und etwas Majoran gute zwey Finger breit ein. Verflebe dann den Topf mit einem Deckel, und stelle ihn so vom Feuer, daß das Fleisch nur gemächlich kochen kann: merkt man aber, daß es bald eingekocht ist, so machet man ihn auf, schöpft das Fett von der Brühe, thut eine Hand voll Semmelbröseln und Limonienschalen hinein, kocht es nochmahl damit auf, und richtet es an.

168. Rindfleisch in Most.

Man nehme hiezu einen Lungenbraten, wasche ihn auß, und salze ihn ein, lasse ihn dann in einer Casserole in ein wenig Wein mit feinen Gewürzkräutern, ganzen Pfeffer und Ingwer verdeckt, so lange dünsten, bis er ganz mürbe geworden ist, dann gieße man Most daran, oder in Ermanglung desselben drücke man schrumpflich gewordene Weintrauben durch ein sauberes Tuch, gebe ein Stück Zucker daran, läßt die Sauce so lange sieden, bis sie dicklich wird, und wenn das Fleisch angerichtet ist, seihe man sie darüber.

169. 170. Rindfleisch mit Estouffade, (Stoffade).

Man flosse ein gutes Stück Rindfleisch vom Zehner gehörig ab, hacke dann Gewürz mit feinen Gewürzkräutern

klein, schneide Löcher in das Fleisch, stecke von dem Gebakten hinein, salze es, thue in ein Reindel in Scheiben geschnittenen Speck, ein Stück Schinken, vier kleine Zwiebeln, gelbe Rüben, Petersiliawurzeln, Sellerie, eine in Scheiben geschnittene Limonie, beliebiges Gewürz, und etwa vier Schnitten gebähtes Brot; hierauf lege man das Fleisch in das Reindel, schütte eine Halbe rothen Wein und ein Seidel guten Essig darüber, dann bedecke und verklebe man das Reindel in der Rundung mit schwarzem Teig. Sonach stelle es auf Kohlen, und lasse es gemächlich gegen sechs Stunden dämpfen, worauf das Fleisch angerichtet, und die Sauce durch ein Sieb darüber geseihen wird.

Auf eine andere Art reibt man das geklopfte Fleisch mit mehreren gestoßenen Gewürzarten ein, sticht Löcher in das Fleisch, und besteckt dieselben mit Gewürznelken und Mark. Hierauf thut man in ein Reindel Speck, Rindsfett, Petersiliawurzeln, gelbe Rüben, Sellerie, und mit Gewürznelken bespickte Zwiebeln, sonach lege man das Fleisch darauf, schütte eine Halbe Wein über dasselbe, lasse es darin weich dünsten, und seihe bey dem Anrichten die Sauce darüber.

169. Rindfleisch auf böhmische Art gedämpft.

Man nehme ein Stück von der dünnen Brust, hacke es stückweise anderthalb Finger dick, klopfe es gut, sprengt es mit Salz ein, und brate es auf dem Rost ein wenig ab. Schlichte hierauf dasselbe in einen irdenen Topf, gieße weißes Bier, Wein, Rindsbühe und ein wenig Essig darüber, gebe um den Topf herum Kohlen, decke ihn zu, und lasse das Fleisch eine ziemliche Weile dämpfen; dann thue man geschälte und geschnittene Mandeln, Zibeben, Nelken, Ingwer, Pfeffer, geriebenen Lebzelten, Zucker und ein Paar Lorbeerblätter daran, und gieße, im Falle die Brühe zu kurz wäre, noch mehr Wein, Fleischbrühe und Essig hinzu, rüttle es öfters untereinander, damit es sich gut durchziehe, und schüre immer wieder Kohlen zu, bis es gehörig mürbe ist. Bey dem Anrichten bestreuet man es mit Limonienschalen.

Zweiter Abschnitt.

- I. Gemüse oder Zuspeisen. (A: Für Gesunde. B: Für Kranke und Genesende.)
 - II. Garnirung der Zuspeisen. Wurstbereitung.
 - III. Eingemachtes, Fricassée's, Ragouts, Farcen, Hachés &c. &c.
-

THE HISTORY OF THE

—

REIGN OF THE EMPEROR
KAMUYAMA, A.D. 1155-1159
(1155-1159)

BY
JOHN B. PHILLIPS, D.D.,
OF HARVARD UNIVERSITY

TRANSLATED BY
JOHN B. PHILLIPS, D.D.,
OF HARVARD UNIVERSITY

—

I.

A. Gemüse für Gesunde.

Ungeachtet des entschiedenen Einflusses, den die französische Kochkunst auf die Wahl und Bereitung unserer Speisen sich zu verschaffen wußte, ist es ihr dennoch nicht gelungen, die sogenannten Zuspeisen oder Gemüse von deutschen Tafeln ganz zu verdrängen; wahrscheinlich weil wir fühlen, daß dieselben auf unseren Magen wenigstens sehr wohlthätig wirken, daß sie die Nachtheile der mit erhigenden ausländischen Würzen zu reichlich versetzten, anderen Gerichte um vieles mildern, die sich sonst für unser Verdauungsvermögen und unsere ganze Gesundheit noch schädlicher äußern würden, als uns leider die Erfahrung nur zu deutlich lehren könnte, wenn man sie zu beachten Lust hätte.

Suppe, Fleisch und Zuspeise ist heut zu Tage fast die allgemeine Kost des auch noch so frugal lebenden gemeinen Mannes; die Bereitung derselben wird von jedem Weibe, selbst bey aller Unwissenheit in der Kochkunst, gefertigt. Daß die grünen Gemüse erst sorgfältig gepuzt, von etwa daran befindlichen Insecten und den gröberen äußeren Theilen gereinigt, wohl gewaschen werden müssen, ehe sie zum Feuer kommen, bedarf eben so wenig einer Erinnerung, als daß die dünnen Zuspeisen erst gelesen, das heißt von allen verdorbenen, angefressenen und fremdartigen Beymischungen gesäubert werden sollen.

Der in der Einleitung erwähnte Unterschied zwischen Kochen und Dünsten (Schmoren) bewährt sich vorzüglich bey grünen Zuspeisen und dem beliebten Sauerkraut, die insgesammt durch das Dünsten am Umfang viel verlieren, um so mehr aber an Schmachthaftigkeit gewinnen.

Auch bey der einfachsten Zuspeise, selbst bey den längst zu einem deutschen National-Gericht gewordenen Erdäpfeln,

Kommt ungemein viel auf die Art der Behandlung an, um den Wohlgeschmack zu erhöhen. Eine besondere Weise der Zubereitung erheischen die verschiedenen Gattungen der Erdäpfel, welche theils mehlig, theils speckig sind. Erstere eignen sich mehr zum Brey oder trocken zu Roastbeef, gesottenen Fischen, gesottenen Speck und Uebrigem; die Speckigen aber, um in allerley Saucen als Gemüse oder auch im Salat gegeben zu werden. Erdäpfel, welche wässerig und halb hohl sind, eignen sich nur zur Viehmästung. In Italien und Oberdeutschland ist diese Spielart durch Nachlässigkeit unter die gute Saat gerathen, und hat eine fast allgemeine Ausartung derselben herbeigeführt.

Viel und mancherley Kräuter möchten wohl noch, nicht bloß zum Nothbehelf, sondern zum Wohlgeschmack, wenn auch nicht selbst als Gemüse doch als Zusatz dienlich seyn, nur daß wir noch nicht Versuche genug damit gemacht haben, und die, welche gemacht wurden, sind wohl nicht allemahl in den rechten Händen gewesen. Doch dieses diene nur als Wink für diejenigen, bey welchen es angewendet ist.

In meinen Jugendjahren aß ich auf einer Reise in einem Gasthaus in der Main-Gegend, ein überaus wohlschmeckendes Gemüse. Alle Gäste fanden es vortrefflich, und der Wirth wußte sich auch Etwas damit. Es waren die Blätter und Stiele des jungen Sederichs, der unsern Landwirthen im Acker als Unkraut so zuwider ist, und der in nördlichen Gegenden so giftige Eigenschaften haben soll, daß sogar eine Krankheit den Namen davon hat. *)

170. Erdäpfel zu kochen.

Gut gewaschene Erdäpfel, die von gleicher Größe sind, thut man mit der Schale, in einen Topf mit kaltem Wasser, welches aber die Erdäpfel nicht ganz bedecken darf.

*) Der Verwechslung des Namens wegen, ist zu bemerken, daß es *Raphanus raphanistrum* ist.

Anmerkung des Correctors.

Sind sie einiger Maßen groß, so schüttet man, sobald sie im Kochen sind, kaltes Wasser hinzu, und zwar so oft, bis sie nach etwa einer halben oder dreyviertel Stunde durch und durch gesotten sind, wo alsdann das Wasser abgegossen und der Topf wieder über Feuer gesetzt wird, bis alle Feuchtigkeith verdampft ist. Daß während des Kochens etwas Salz hinzu gethan wird, ist bekannt.

Daß Kochen über Dämpfen, wie es Herr Zenker in „Nicht mehr als sechs Schüsseln,“ empfiehlt, läßt den Erdäpfeln einige übel schmeckende und schädliche Bestandtheile, die bey dem Kochen im Wasser weggenommen werden.

171. Erdäpfel auf eine andere Art.

Man schält sie roh, schneidet sie auf daumenkleine Stücke, wäscht sie rein aus, und begießt sie dann in einem angemessenen Topfe mit kochendem Wasser; salzt sie gehörig und belegt sie mit einem Stückchen Butter oder Rindschmalz, worin man sie langsam weich kochen läßt. Ehe sie den gehörigen Punct des Genugkochens erreicht haben, schmelzt man ein Stück Butter oder Schmalz bis der Schaum davon zu fallen anfängt; nun werden die Erdäpfel schnell abgeseiht, über eine Schüssel oder Casserole geschüttet, und mit dieser Butter abgebrannt.

172. 173. 174. u. 175. Spinat.

Dieses linde, gewürzhafte, schönfarbige Kraut wird sehr häufig als ein Gemüse genossen. Es hat bey seinen Vorzügen für die Gesundheit auch noch die Eigenschaft, fast in allen Jahreszeiten zu gedeihen, indem es nur dem härtesten Froste und der anhaltendsten Dürre weicht.

In einigen Gegenden ist der Mißbrauch eingerissen, den Spinat in Wasser abzusieden, das Wasser alsdann wegzuschütten, um endlich durch Hacken und Dämpfen in Butter oder Fleischbrühe ein Zugemüse daraus zu bereiten. Man gibt ihm also zugerichtet durch Zwiebeln einen ganz neuen und fremdartigen Geschmack, und bindet ihn mit abgerührtem Mehle, mit Semmelbröseln oder mit Ähnlichem. Nichts kann wohl vernunftwidriger seyn, als diese Art der Zurichtung.

Liebt man den Spinat recht fein gehackt zu eſſen, ſo hacke man ihn nur roh, wie hundert andere Kräuter, und ſetze ihn alſdann mit Waſſer, oder beſſer mit Fleiſchbrühe, an ein mäßiges Feuer; dämpfe ihn endlich recht langſam und füge Butter mit dem gehörigen Salze hinzu, ſo viel als nöthig ſcheint. Mehl oder Broſamen nehmen dem Spinat ſehr viel von ſeiner natürlichen Friſche oder Schmackhaftigkeit; doch iſt dieſer Zuſatz dem Liebhaber eher zuzugeben, als jener von gehackter Zwiebel.

Die Italiener ziehen die Spinatpflanze in ihrer erſten, zartesten Jugend aus dem Boden, nehmen bloß die äußerſten Blätter und die Faſern der Wurzel ab, und dämpfen dieſe Pflänzchen mit ihren Wurzeln ganz, aber ohne ſie zu zerschneiden und zu hacken. Die Wurzel junger Spinatpflanzen iſt in der That ſehr ſchmackhaft und theilt den mehr ſüßlichen Blättern eine leichte gewürzhafte Bitterkeit mit, welche auch einer verwöhnten Zunge nach einigen Proben gefallen wird.

Spinat mit Sauerampfer iſt eine vortreffliche Vereinigung.

Der Saft des echten Spinats iſt ſehr lieblich grün und dabey ſehr mild von Geſchmack, weßhalb man ſich deſſelben vorzugsweiſe bedient, um feine Speiſen oder Saucen zu gleicher Art, ſchön grün zu färben. In der That verdirbt der ausgepreßte Saft des rohen Spinats nicht leicht die Speiſe, welche durch ihn, ſey es ganz oder nur zum Theil, gefärbt worden. Am meiſten iſt er geeignet, kalten Kräutersaucen einen Ton zu geben.

Man nimmt zu einer kalten Sauce von feinen Kräutern die Hälfte Spinat, ein Viertel Dragon; das letzte Viertel ſetze man aus Sauerampfer, Portulak, Petersilie und Kerbel zuſammen, gibt hierzu eine ſehr kleine Schalotte oder die Hälfte einer großen, ferner einige Blättchen Baſilicum, Majoran und Thymian. Dieß alles zerſtoße man in einem Mörſer von Holz oder Stein, gebe dann dieſes fein zerſtoſſene Kräuterwerk mit einem hölzernen Löffel in ein feines Haarſieb, und treibe es mit ſiedendem Eſſig in ein reines irdenes Geſchirr. Setze dieß Geſchirr an das Feuer

und lasse die Mischung die Siedhize nur eben erreichen, dann wird es abgenommen. Gleich anfangs setze man Salz und eine Messerspiße Salpeter hinzu; dieß letztere um die Farbe zu erhöhen; lasse die Mischung bey fleißigem Rühren langsam erkalten, damit sie einen gleichen Körper erhalte. Verdichte diese Sauce nach den Umständen durch Olivenöhl, oder einen Eydotter, oder aber durch etwas weiße halb gallertartige Fleischbrühe.

176. Schmachhafte Klöße von Erdäpfeln.

Man nimmt eine beliebige Menge nicht ganz ausgekochter Erdäpfel, reibt sie fein, und mischt den sechszehnten Theil ihres Gewichtes Mehl dazu, deßgleichen auch Salz, Gewürzkräuter und ein wenig Pfeffer, so auch zerriebenes Pöckelrindfleisch, oder aber Pickling, und thut auch einige gebratene Brotwürfel (die wohl gerieben oder gestoßen auch am zweckmäßigsten fein werden) hinzu.

Davon macht man nun die Klöße, und kocht sie so lange, bis sie oben im Wasser auf schwimmen.

177. Sprossen = Kohl.

Die kleinen Sprossen werden von den größeren Blättern gereinigt, und dann in vielem, etwas gesalzenem Wasser weich gekocht, jedoch so, daß nur die äußeren Blättchen sich leicht zermalmen lassen; das Inwendige der kleinen Sprosse muß etwas körnigt bleiben. Eine Maß derley abgekochter und abgeseihter Sprossen werden in 12 Loth Butter mit Salz und etwas wenigem weißen Pfeffer gewürzt, über starkem Feuer eine Viertelstunde lang gedünstet, so zwar, daß während dieser Zeit der sich stark angehäuften Saft verdampfe. Sie werden sonach mit einem Belege von Bratwürsten, oder Pöckelungen, oder auch mit Schöpfen-Coteletten u. dgl. als Gemüse aufgetischt.

178. Linsen mit Repphühner.

Man schneidet die Köpfe der geputzten Repphühner ab, biegt die Flügel um, salzt und dressirt sie mit dünnen Speilen; kocht schöne große Linsen weich, welche ganz blei-

ben und die Hülsen rein abgenommen werden müſſen; man dünſtet dann ſelbe, nachdem das Waſſer abgegoffen iſt, in einer Reine mit etwas Kapaunerfett oder Fett eines andern Bratens und klein geſchnittenen Zwiebeln. Die Repphühner können gebraten oder gedünſtet werden, mit Speck, Citronenſchalen, etwas Limoniensaft, Zwiebeln und etwas Wein, gibt dann die kleine Sauce von den Repphühnern auf die Linſen, und läßt ſelbe noch eine kleine Weile zuſammen aufdünſten. Beym Unrichten werden die Repphühner in die Mitte der Schüſſel und die Linſen darüber gegeben.

179. 180. Gefüllte Kohlrabi.

Man kocht junge Kohlrabi in Salzwaffer biß zur Hälfte weich, ſchneidet dann oben ein kleines Deckerl, höhlt ſie gut auß, und füllt ſie mit der Faſch. Um dieſe Faſch zu erzeugen, ſchneidet man ein Stück gebratenes oder gedünſtes Kalbfleiſch, eine halbe, in Milch geweichte Semmel, etwas grüne Petersilie, Zwiebel in der Größe einer Haſelnuß, und etwas von dem Herausgehöhlten der Kohlrabi fein zuſammen, und wenn es beliebt gibt man auch Krebsſchweiße oder grüne Erbsen dazu; rührt dieſes alles dann in einem Weidling mit 2 Löffel voll Milchrahm, einem ganzen Ey, 2 Eydotter, Salz, etwas geſtoßenem Pfeffer und ein klein wenig Muſcatblüthe, gut ab; nachdem die Kohlrabi gefüllt ſind, gebe man die Deckel darauf. Hierzu macht man folgende Buttersauce: man läßt 2 Löffel voll Mehl in einem Stück warmer aber ja nicht heißer Butter anlaufen, füllt es dann mit guter Brühe auf, und gibt etwas geſtoßene Muſcatblüthe nebst 2 Löffel voll ſüßen Rahm dazu. In dieſe Sauce legt man die Kohlrabi hinein, deckt einen weißen Bogen Papier auf die Caſſerole, dann einen eiſernen Deckel darauf, und läßt ſie langſam aufkochen, damit ſie weiß bleiben, indem man oben und unten Gluth gibt. Will man ſie oben braun gedünſtet haben, ſo läßt man die Butter heiß werden, gibt einen grob geſtoßenen Zucker hinein, wenn ſelber braun iſt auch die Kohlrabi dazu, welche vorher mit einem Faden zuſammen gebunden werden müſſen, bräunet

sie auf allen Seiten, nimmt sie dann heraus, gibt in die Casserole einige gelbe Rüben und Spalten Zwiebel, staubt etwas Mehl daran, und läßt es mit etwas Brühe gut versieden; die Kohlrabi legt man in eine andere Casserole, feihet die Sauce darüber, stellt es auf die Gluth, und wenn sie aufgesotten sind, richtet man sie auf die Schüssel an, und gibt gebackne Hühner u. dgl. dazu.

181. Kohl mit Reiß und Schinken.

Schöner fester Kohl wird rein gewaschen und in Salzwasser gekocht, sodann macht man eine gelbe Einbrenne, läßt etwas fleingeschnittene Zwiebel in der Einbrenne ein wenig anlaufen, gibt dann den Kohl und etwas Pfeffer dazu, etwas Brühe darauf, und läßt es so lange kochen, bis die Sauce völlig eingesotten ist. Dann dünstet man einen Reiß, bestreicht eine Casserole mit Gansfett, schneidet von weißem Papier eine nach dem Boden der Casserole passende Platte, und bestreicht sie mit demselben Fett, belegt dann den Boden mit dreyeckig feingeschnittenen Schinkenschnitzeln, welche so zusammenpassen müssen, daß man vom Boden gar nichts sieht, gibt dann eine Lage Reiß, und eine Lage Kohl, von welchem die Stängel ausgelöst werden müssen u. s. f., bis die Casserole voll ist, worauf man nun 5 Löffel voll Milchrahm, 6 Eydotter und $\frac{1}{2}$ Seidel gute Brühe, alles gut durchgesprudelt, gießt, in den Dunst stellt, eine gute Stunde fortkochen läßt und es auf die Schüssel behutsam stürzt; nimmt dann das Papier weg, und garnirt es mit schön geschnittenem geräuchertem Kaiserfleisch.

182. Blauen Kohl mit Kastanien.

In eine gelblichbraune Einbrenne gibt man den blauen, reingewaschenen, mit siedendem Wasser zwey Mahl abgebrühten, weich gekochten, dann abgesiebenen und klein geschnittenen Kohl hinein, läßt ihn in selber eine Weile dünsten, gibt dann 2 Schöpflöffel voll gute Brühe, Salz, und ein Stück Zucker dazu, läßt ihn noch eine Weile dünsten, und gibt zuletzt gebratene Kastanien, so viel man will hinein,

richtet selben beym Unrichten auf die Schüssel zierlich, und belegt ihn mit Bratwürsten.

183. Endiviensalat in einer Buttersauce.

Von schönem gelbem Endiviensalat puzt man die grünen Blätter weg, wäscht ihn, die Staude in 4 Theile getheilt, öfterß auß, und kocht ihn in Salzwasser ab, doch so, daß er nicht zu weich wird, und seihet sodann das Wasser weg. Man bestreicht eine Schüssel mit Butter, gibt 4 bis 5 Löffel voll Milchrahm darauf, richtet über selben eine Lage Salat zierlich, dann abermahls Milchrahm und Butter, auf selbes wieder Salat u. s. f., biß man genug hat, zuletzt Milchrahm und mehrere Stückchen Butter, bestreuet ihn mit feinen Semmelbröseln, gibt oben und unten Gluth und läßt ihn gut aufkochen, nach welchem man selben mit kälbernen Carbonaden garnirt.

184. Hospot zu machen.

Man dünstet zierlich geschnittene Kohlrabi, gelbe Rüben, Kohl, Artischocken und Scherrüben jedes für sich, in etwas Butter weich; staubt auf jedes etwas Mehl, gibt ein klein wenig Brühe darauf und schüttelt es gut auf, damit es nicht zerfallen möge, belegt dann den Boden eines Model, welcher mit Gansfett bestrichen ist, mit dünnen Speckplatteln, gibt auf selbe eine Lage Kohl, eine Lage gesottene Pöckelzungen, in dünne Spalten geschnitten, darauf, wieder eine Lage von gedünsten Kohlrabi, wieder eine Lage Zunge, dann noch Lagen von gelben Rüben, Zungen, Artischocken, abermahls Zungen und endlich von Scherrüben; setzt den Model eine Viertelfunde in den Dunst, stürzt ihn sodann auf eine Schüssel, belegt den Rand davon mit schön geschnittenen Schinken, nimmt den Speck von oben weg, und gibt die Speise geschwind zur Tafel.

185. Grüne Fisolten.

Man brennt junge grüne Fisolten, gepuzt und blätterweiß geschnitten, mit siedendem Wasser ab, und läßt sie eine Weile stehen, läßt dann 2 Löffel voll Fett heiß wer-

den, gibt einen guten Theil grüne Petersilie und ein wenig Knoblauch klein geschnitten hinein, dann die Fisolten, wenn sie gut abgeseihen sind, dazu, und läßt sie unter mehrmahligem Umrühren gut dünsten, gießt hernach gute Brühe mit 5 bis 6 Löffel voll Milchrahm darauf, und garnirt sie endlich mit schweinerneen Carbonaden 2c. 2c.

186. Erdäpfel mit Rostbraten.

Man läßt 2 Pfund Rostbraten, von den Beinen befreit, geklopft und gesalzen $\frac{1}{2}$ Stunde stehen, dünstet sie dann in einer Reine mit etwas Fett und 4 Häupel kleingeschnittener Zwiebel bis sie weich werden; während selbe dünsten, darf man das Umkehren der Rostbraten nicht unterlassen, schneidet sie dann in gleiche länglichte Stücke, gibt sie wieder in die Reine mit $\frac{1}{2}$ Seidel guten Milchrahm, und läßt sie noch eine kleine Weile dünsten. Nach diesem bestreicht man eine Schüssel mit Butter oder Rindschmalz, gibt Milchrahm darauf, dann eine Lage gekochte und blätterweiß geschnittene Erdäpfel, salzt sie, dann eine Lage von den gedünsteten Rostbraten mit den gedünsteten Zwiebeln u. s. f., bis alles lagenweis darinnen ist, zuletzt gibt man oben Milchrahm und einige Stückchen Butter auf, bestreuet es mit Semmelbröseln, gibt oben und unten Gluth, und läßt es schön gelb backen.

187. Artischocken mit grünen Erbsen.

Man dünstet grüne Erbsen mit Butter und grüner Petersilie; gibt selbe dann in eine kurze Buttersauce, mit in kleine Würfel geschnittenem, etwas überbratenen Kalbfleisch, etwas Muscatblüthe, etwas gestoßenem Pfeffer, und einem Löffel voll Rahm. Hiermit füllt man nun die im Salzwasser abgessottenen Artischocken, deren Inneres rein herausgenommen worden ist. Nach dem Füllen legt man sie in die übrige Buttersauce, und läßt sie damit gut aufkochen. Garniren kann man sie mit gebackener Gandleber.

188. Kauli (Carviol) in Buttersauce.

Man kocht rein gepuzten, und wenn die Rosen groß sind, in 4 Theile zerschnittenen Kauli in Salzwasser. Nun läßt man 2 bis 3 Löffel voll Mehl in warm gewordener Butter anlaufen, füllt es mit guter Brühe auf, und gibt nebst ein wenig fein gestoßener Muscatblüthe, 2 bis 3 Löffel voll Milchrahm dazu. Den Kauli, die Stängel kurz abgeschnitten, richtet man in schöner Ordnung, in Gestalt einer Rose auf die Schüssel hoch auf, gießt die gut versottene Sauce darüber, und läßt es aufkochen. Beym Anrichten ist darauf zu sehen, daß sich die Rosen schön zeigen; man kann sie auch mit gebackenen Hühnchen oder Frösch- Carbonadeln garniren.

189. Weißgedünstete Kohlrabi.

Man sticht runde Blatteln aus den messerrückenstarken Spalten von jungen geschälten Kohlrabi, und dünstet selbe mit grüner geschnittener Petersilie und Abschöpf-fett, gibt zuweilen etwas Brühe, damit sie weich werden, und doch weiß bleiben. Man dünstet dann ferner 2 oder 3 gepuzte und in Stücken zerschnittene Hühnchen ebenfalls in Abschöpf-fett, stäubt etwas Mehl darauf, und wenn sie etwas damit angelauten sind, gibt man so viel Brühe darauf, daß es die gehörige Dicke erhalte, und läßt es mit etwas Muscatblüthe so lange kochen, bis die Hühnchen weich sind, gibt dann die Kohlrabi mit einen Löffel voll guten Milchrahm hinein, und wenn alles weich gedünstet ist, so richtet man die Kohlrabi in die Mitte der Schüssel, und die Hühnchen auf dem Rande derselben zierlich herum.

190. 191. 192. u. 193. Grüne Bohnen mit Schöpfensfleisch.

Man schneide die jungen Bohnen, nachdem ihnen die Stängel und etwaigen Fasern benommen worden, in kleine schräge Stückchen, wasche sie aus, thue in eine Casserole ein Stück Butter, lasse sie eine Weile schmelzen, gieße dann Schmette darauf, und lasse sie weich kochen. Dann ziehe

man die Schmette mit ein Paar Eydottern von den Bohnen ab, und gieße sie wieder über dieselben, lasse sie aber nicht mehr kochen. Bey dem Anrichten sprengt man noch ein wenig Butter darüber, und belege sie mit gekochtem Schöpfensfleisch. Auf diese Art zugerichtet, bedürfen sie keiner Würze.

Oder: man kochte die zugeschnittenen Bohnen in Salzwasser ab, dünste sie dann, wenn sie abgelaufen sind, in Butter, gebe fein geschnittene Schalotten, Pfeffer, Salz dazu, und häufe sie in der Mitte der Schüssel auf, dann garnire sie mit Schöpfen-Coteletten, Pofesen, Bratwürsten u. dgl. oder auch bloß mit in Butter gebackener Semmel.

Oder: man kochte die geschnittenen und ausgewässerten Bohnen in hinlänglich gesalzener Fleischbrühe ab, thue sie dann in eine Casserole, gieße etwas von der vorigen Fleischbrühe darauf, lege ein wenig Butter, Muscatblüthe und Ingwer daran, und lasse sie kochen; dann gebe man Einbrenne oder Semmelbröseln dazu, lasse die Brühe dicklich werden, und belege sie dann nach Belieben. Oder: ohne sie einzubrennen, schlage man drey Eydotter in ein Löffchen, thue etwas Essig daran, quirle (sprudle) es gut durcheinander, gebe ein wenig Butter dazu, gieße die Brühe von den Bohnen darunter, und quirle es ohne Unterlaß, damit es nicht zusammen laufe. Zuletzt schütte man die Brühe an die Bohnen, und lasse sie, ohne sie wieder kochen zu lassen, durchziehen. Bey dem Anrichten besprengt man sie noch mit zerlassener Butter.

194. Kalbfleisch mit unreifen Stachelbeeren.

Man setze das Fleisch mit warmen Wasser zum Feuer, salze es, schäume es rein ab, und lasse es weich sieden. Indessen thue man unreife Stachelbeeren mit ein Paar ganz leicht gebähten Semmelschnitten in ein Löffchen, gieße Fleischbrühe und ein wenig Essig daran, und lasse erstere darin sieden, bis sie recht weich sind; dann zwingt man sie durch einen Durchschlag, gieße wieder Fleischbrühe daran, würze sie mit Ingwer, Pfeffer, Salz und geriebener Muscatnuß, thue noch mehr Stachelbeeren, wie auch etliche Löffel voll Schmette darcin, und lasse sie sieden, bis sie weich sind;

darnach thue man Butter dazu, und richte es über das Fleisch an.

195. Abgeschmalzener Carviol (Kauli) mit Käse.

Man spalte den Blumenkohl in etliche Stücke, schäle alle harte Rinde herunter, schneide die Stückchen in der Länge ziemlich gleich, und werfe sie in kaltes Wasser, damit der rohe Geschmack heraus kommt. Dann siede man ihn in Salzwasser weich, richte ihn in eine mit Butter bestrichene Schüssel, und drücke ihn mit einem reinen Tuch nieder, daß er oben ziemlich gleich werde, besprenge ihn hierauf mit zerlassener Butter, und bestreue ihn ziemlich dick mit geriebenem Parmesan- oder Schweizerkäse, worauf man ihn in einem heißen Ofen so lange backen läßt, bis der Käse eine goldgelbe Rinde bekommt.

196. Gefüllter Häupelsalat.

Man blättere hierzu ausgewählte schöne Köpfe, nachdem sie gut ausgewaschen worden sind, oben auf, und fülle sie mit einer Farce von beliebigem Fleische, Krebsen, Semmelbröseln, Butter, Zwiebeln, Kräutern, grüner Petersilie, Würze und Salz, umbinde sie mit Spagat, und lege sie mit einem Stück Butter in eine Casserole, worin man noch Fleischbrühe gießt, und den Salat darin kochen läßt. Zuletzt mache man noch von Fleischbrühe, Krebsen, Krebsbutter, Maurachen, Zwiebeln und Kräutern eine Sauce, koche den Salat darin auf, und richte ihn so zur Tafel an.

197. 198. 199. u. 200. Weiße Rüben mit Bratwürsten.

Man schäle und schneide die Rüben, lasse sie in heißem Wasser aufwallen, gebe sie dann auf einen Durchschlag, lasse sie ablaufen, thue sie in eine Casserole, schwize Mehl in Butter, fülle Rindsuppe darauf, und lasse die Rüben damit einkochen. Da die jungen Rüben gemeiniglich bitter sind, so lege man eine Schnitte Brot darauf, welches die Bitterkeit an sich zieht.

Oder: man lege die geschnittenen Rüben in frisches Wasser, lasse Butter heiß werden, thue die Rüben, nachdem sie abgelauften sind, hinein, und lasse sie gut darin abschwitzen, schütte sie dann in einen Topf, gieße siedende Fleischbrühe daran, thue geriebenes Brot oder Einbrenne, und viel Pfeffer daran, und lasse es kochen, bis es eine dickliche Brühe bekommt. Doch werden sie mit dem Brote besser, als mit der Einbrenne. Man kann sie mit Bratwürsten oder Coteletten von Kalb-, Lamm- und Schweinefleisch belegen.

Oder: wenn die Rüben geschält und geschnitten sind, dämpfe man sie in Butter bräunlich, thue dann eine Lage in ein Geschirr, streue Uniß und Zucker darauf, und belege sie mit Butterscheiben; darauf gebe man wieder eine Lage Rüben, und so fort, bis sie untergebracht sind. Endlich gieße man eine Fleischbrühe darauf, und lasse die Rüben wohl zugedeckt allmählig dämpfen.

Oder: schneide ein Paar mittelmäßige Zwiebeln in Würfel, gebe eine ziemliche Hand voll grüner Petersilie hinzu, dämpfe beydes mit den geschnittenen Rüben in einem ziemlichen Stück Butter, thue nach einer Stunde einen Löffel voll Mehl, ein wenig Kümmel, Wasser und Salz dazu, gieße nach und nach Fleischbrühe daran, daß sie wohl etwas, aber nicht viel Brühe bekommen, rüttle sie öfter untereinander, und lasse sie weich werden.

201. Sauerkraut mit Kalbsnieren gedämpft.

Man bereite das Kraut so zu, wie man es gewöhnlich auf den Tisch zu geben pflegt. Dabey hacke man gebratene Kalbsnieren klein, bestreiche dann eine Schüssel mit Butter, belege sie dünn mit den gehackten Nieren, lege ferner eine Schicht Kraut darauf, dann wieder Nieren, und fahre so wechselweise fort; jedoch muß die letzte Schicht Kraut seyn. Hierüber gieße man saure Schmette, decke dann die Schüssel zu, setze sie auf ein gelindes Kohlenfeuer, und lasse das Kraut einige Minuten anziehen, worauf es auf die Tafel gegeben werden kann.

202. Gehacktes Süßkraut mit Schöpfen- Coteletten.

Man laſſe die in Hälſten geſchnittenen Häuptel in geſalzenem Waſſer weich kochen, hacke ſie dann klein, laſſe klein geſchnittene Zwiebel und etwas Mehl in Butter anlaufen, gebe das Kraut mit ein wenig Kümmel hinein, laſſe es ſo dämpfen, gieße dann etwas Suppe und Weineſſig hinzu, laſſe es darin aufwallen, und garnire es beym Unrichten mit den erwähnten Coteletten.

203. Gedünſtete Umrurken (Gurken) mit Schweins- Coteletten.

Man ſchäle die Gurken, ſchneide ſie in Scheiben, und beize ſie ein Paar Stunden mit Salz ein; dann ſeihe man das viele herausgezogene Waſſer davon ab, und ſtelle ſie mit gutem Biereffig zum Feuer. Wenn ſie faſt genug gekocht ſind, röſte man in einer Caſſerole ein Paar Löffel voll Mehl in Butter, rühre es mit dem Eſſig von den abgekochten Gurken klar, breche die Säure mit Zucker, würze es mit Pfeffer, Muſcatblüthe und Baſilicum, gebe die Gurken hinein, und laſſe ſie dann dünſten. An Fleiſchtagen kann man ſie mit Schweins-Coteletten, oder anderem gebratenen Fleiſch, an Faſttagen aber mit Omeletten und anderen Eyerſpeiſen belegen.

204. Gedämpfte Steckrüben mit geräuchertem Fleiſch.

Man thue die geſchabten und länglich geſchnittenen Rüben in eine Pfanne mit zerlaſſenem Rindſfett, oder geſchmolzener Butter, und röſte ſie, biß ſie bräunlich werden. Man thue ſodann eine Lage davon in ein Reindel, ſtreue Uniß und Zucker darauf, lege Stückchen Butter darüber, dann wieder Rüben, und ſo fort, biß die Rüben abwechſelnd in das Reindel gebracht ſind. Dann gieße man Fleiſchbrühe darauf, laſſe die Rüben langſam ſieden, und ſtreue zuletzt zur Verdickung der Suppe noch ein wenig Mehl daran. Sonach rich-

te man sie an, und garnire sie mit Stückchen von geräucher-
tem Fleisch.

205. Gefüllte Erdäpfel.

Man nehme große, aber nicht mehlichte Erdäpfel, scha-
be sie rein, wässere sie aus, schneide oben ein Blatt ab, und
hohle sie aus. Nun treibe man ein Stückchen Butter mit ein
Paar Eiern, Limonienschalen, Muscatblüthe, Salz, ein
wenig Schmette, und dem Ausgehöhlten ab, und gebe
so viel Semmelbrösel dazu, als nöthig sind, um die Farce
etwas dick zu machen; dann fülle man die ausgehöhlten Erdäpfel
damit an, gebe die ausgeschnittenen Blätter darauf, stelle
sie mit Butter in ein Reindel, belege sie auch oben mit But-
terscheiben, lasse sie über der Gluth dünsten, giesse dann
Schmette darauf, und lasse sie fertigkochen. An Fleisch-
tagen kann man eine beliebige Fleischfarce hinein füllen.

206. 207. Steckrüben mit Kalbskaldaunen.

Man schäle und schneide die Rüben, wie gewöhnlich,
und koche sie in Rindsuppe ab. Dann schwinde man etwas
Mehl in Abschöpf Fett oder Butter, löse es mit etwas von
der an den Rüben befindlichen Brühe auf, thue es mit et-
was Zucker und dem nöthigen Salz an die Rüben, und
lasse sie so kurz einkochen, daß nur wenig Sauce daran bleibt.
Inzwischen schneide man die Kalbskaldaunen in kleine Stücke,
löse alles daran befindliche talgartige Fett davon, reibe sie
mit Salz gut ab, und wasche sie wieder in Wasser aus, da-
mit aller Schleim davon geht. Dann mache man ganz wenig
Mehl mit einigen Tropfen Weinessig in einer Casserole klar,
thue die Kaldaunen hinein, koche sie in Wasser, schäume
sie gehörig ab, und lasse sie recht weich werden; hierauf ge-
be man sie auf einen Durchschlag, lasse sie gut ablaufen,
thue sie nachher zu den Rüben, und schwenke sie damit durch.
Oder: man lehre die Kaldaunen, nachdem sie abgelassen
sind, in Butter und Semmelbröseln um, brate sie in pa-
piernen Kapseln auf dem Roste, und garnire die angerich-
teten Rüben damit.

208. Böhmiſche Erbsen mit Schweinfleiſch.

Man beſtimmt beſonders hiezu etwas groſſe dünne Erbſen, und nimmt einen Topf, welcher nicht gar halb damit angefüllt wird; dieſe werden ſodann im friſchen Waſſer mit einem guten Stück Speck und geſalzen zugeſetzt. Die Erbſen müſſen immer gut zugedeckt bleiben, damit man die Hülsen davon abnehmen kann, und ſchütte auch, wenn ſie eingekochet ſind, fette Fleiſchbrühe daran. Wenn ſie anfangen, weich zu werden, ſo läßt man ſie gänzlich einkochen. Man wende ſie, damit ſie nicht zerdrückt werden, nicht mit dem Löffel um, ſondern man ſchwinge ſie nur mit dem Topfe öfter auf, und mache zuletzt um denſelben eine ſtarke Gluth, damit ſie gut trocknen.

Beim Unrichten ſtürze man ſie auf eine Schüſſel, nehme ein Stückchen friſchen Speck, ſchneide ihn klein auf, laſſe ihn in einer Pfanne gelblich anlaufen, überſtreue die Erbſen mit Semmelbröſeln, gebe den Speck heiß darauf, und mache von einem jungen weich geſottenen Schweinfleiſch, von der Bruſt, kleine daumegroſſe Bröckel, und belege die Erbſen nach dem Unrichten damit. Man kann auch Butter ſtatt Speck zum Abſchmalzen nehmen. Hin und wieder mache man ein Loch in die Erbſen, ſo kann das Fett beſſer eindringen.

209. Sauerkraut mit Gaſan.

Man nehme gutes Sauerkraut, drücke davon das Waſſer auß, und dünſte es gut in Butter oder Bratenfett, beſtaube es ein wenig mit Mehl, und gebe Fleiſchſuppe daran, auch fein geſchnittene Zwiebel, und laſſe es zuſammen gut verkochen. Man brate einen oder mehrere Gaſanen ganz im Saſte, gebe ſie in das Kraut mit dem daran befindlichen Bratfett, laß es darin noch recht gut aufkochen, richte ſie an, und gebe ſie mit dem Kraut auf die Tafel.

210. Gedörrte Bohnen, oder Fiſolen zu kochen.

Man ſiede die Bohnen im friſchen Waſſer ganz weich, ſeihe das Waſſer davon ab, laſſe Fett oder Butter mit fein geſchnittener Zwiebel und Petersilie anlaufen, gebe die Boh-

nen mit ein wenig guter Fleiſchſuppe daran, laſſe ſie ein wenig vor dem Anrichten aufkochen, nehme etliche Eydotter mit ein wenig Weineſſig abgerührt, fricaffire die Bohnen damit, und gebe ſie zur Tafel.

211. Topinambours (Erdbirnen) in der Buttersauce.

Die Topinambours oder Erdbirnen, welche faſt den Erdäpfeln gleich ſind, werden gehörig geſotten, und abgeſchält, die groſſen in etliche Stücke geſchnitten, die kleinen aber ganz gelassen, hierüber eine Buttersauce gemacht, und darin aufgekocht. Man kann ſie auch, wenn man will, ſtatt deß Eingemachten geben, und Kalb- oder Schaffleiſch damit aufkochen laſſen.

212. Ein Hoſpot von gelben Rüben und Paſternak.

Man nehme groſſe, ſchöne gelbe Rüben, und eben ſo viel Paſternak, ſchabe ſie ſauber ab, und ſchneide von jeder Gattung nach der Länge dünne Schnitzel, ſetze dieſelben in guter Fleiſchſuppe auf, und laſſe ſie weich kochen; dieſe Suppe ſeihe man wieder davon ab, auch ſchneide man ferner etliche Stücke gelbe Rüben klein länglich, wie geſtuzte Nudeln, dünſte dieſe in Butter oder Fett ganz weich, ſtaube etwas Mehl dazu, und gebe gute Fleiſchſuppe daran, oder nach Belieben von der Suppe, worin dieſe Wurzeln geſotten worden ſind; ſodann macht man eine franzöſiſche Farce, die aber vom Schweinſleiſch und Speck am beſten iſt. Im Falle man dieſes nicht hat, ſo nehme man gute Bratwürſte, ſtreife ſie auß, mache ſie mit guter Suppe noch etwas weicher, nehme eine Caſſerole, ſo groſſ man ſie braucht, ſchmiere dieſe gut mit Fett auß, belege ſodann die inwendige Seite und den Boden mit dieſen überſottenen Wurzeln, ordne allezeit eine gelbe Rübe, dann wieder eine Paſternakwurzel dergeltalt an einander, daß jedes Mahl ein ſchmaler und ein breiter Theil an einander zu ſtehen kommt; ſodann wird es rings herum mit dieſer Farce fingerdick überzogen, lagweiſe eingerichtet; von den kleinen gedünſteten, gelben Rüben jedes Mahl eine Lage, und von einer klein geſchnittenen, geräucherten Zunge oder Schinken wieder eine Lage, dann wieder eine Farce,

und damit fortgefahren, biß die Casserole voll ist; sodann wird daßelbe wieder mit diesen Wurzeln zugedeckt, und muß in einer geheigten Röhre eine Stunde lang backen.

Bey dem Unrichten stürze man es auf die Schüssel, damit es schön herauskömmt. Daß Fett seihe man aber davon ab, und gebe es so zur Tafel.

213. Junge Monathrettige als Zugemüse zu kochen.

Man nehme kleine, gleiche, junge Monathrettige, schabe und wasche sie rein, setze dann ein Stückchen Zucker mit Fett oder Schmalz auf, und lasse es kastanienbraun werden; gebe sodann die Rettige, die jedoch zuvor blanschirt seyn müssen, darein, lasse sie damit weich dünsten, stäube dann ein wenig Mehl daran, gebe etwas Fleisch- oder braune Schüsuppe hinzu, lasse es ganz kurz einkochen, und gebe es so zur Tafel. Auch kann man Bratwürste oder Gebackenes zur Garnirung darauf legen.

214. Sauerampfer mit Fricandeaux.

Den Sauerampfer klaubt und wäscht man sauber, schneidet ihn sodann mit dem Wiegenmesser fein, setzet Butter oder Fett auf, dünstet ihn, wie den Spinat, und gibt gute Fleischsuppe und Salz daran. Die Fricandeaux werden aus einem Kalbßschlängel zu zwey oder drey Stücken herausgeschnitten, nähmlich: eines von der Ruß, eines von dem Kaiserbein, und ein drittes von der Oberschale. Die Fricandeaux dürfen nur eine gute Hand breit, und etwas länglich seyn; die Haut und alle Nerven werden gehörig davon abgezogen, sodann werden sie auf beyden Seiten recht ordentlich mit feinem Speck gespickt, vorher aber ein klein wenig blanschirt, damit sie besser zu spicken sind. Man legt diese Fricandeaux in eine Braise, läßt sie darin weich kochen, und mürbe werden. Vor dem Unrichten aber kehrt man sie in einer Glace um, damit sie braun werden, und einen schönen Glanz bekommen, und legt sie sodann ordentlich auf den angerichteten Sauerampfer.

215. 216. Champignons mit Brot.

Mehrere Stücke Champignons werden gepuſt und gewaſchen, alſdann einige Minuten in Waſſer gekocht, und in ein Tuch zum Trocknen gelegt; hernach paſſirt man ſie in friſcher Butter mit Salz, weiſſem Pfeffer, und gibt etwas Couliſ und Bouillon dazu. Sind ſie ausgekocht, ſo reibe man die Rinde von kleinen Mundſemmeln ab, höhle ſie inwendig aus, gieſſe etwas dicken ſüßen Rahm in ein Ragout, fülle die Semmeln damit an, und ſervire ſie recht heiß. — Will man das Ragout mit den Champignons weiß haben, ſo legire man ſie mit Eyer, gebe etwas Muſcatnuß darein, und rühre ſüßen Rahm dazu. Dann kann man ſie als Entremets oder Ragouts gebrauchen, wie es eben dienlich iſt; hat man keine kleinen Champignons, ſo nimmt man groſſe, und ſchneidet ſie in feine Stückchen, welche aber ein Paar Mal im Waſſer abgewaſchen werden müſſen.

217. Ragout von Champignons.

Die Champignons werden gepuſt und ſchön ausgekraſt, hernach grillirt. Wenn ſie röthlich werden, thue man ſie in eine Caſſerole mit etwas Couliſ, ein wenig Bouillon, Salz, Pfeffer, und einem Gläßchen Madera-Wein; drücke auch von einer halben Citrone den Saft dazu, laſſe das Ragout eine halbe Stunde kochen, und richte es alſdann an.

218. Schwarzwurzeln mit Buttersauce.

Wenn die Schwarzwurzeln (Scorzoneren) gepuſt ſind, ſo ſchneide man ſie fingerlang, werfe ſie alſogleich in kaltes Waſſer, woran ein wenig Mehl, und etliche Tropfen Eſſig gegoffen werden. Man ſeze dann eine Caſſerole mit Bouillon und etwas Butter auf Kohlenfeuer, lege die trockenen Wurzeln darein, gebe Pfeffer und Salz dazu, und laſſe ſie ſo lange kochen, biß ſie weich ſind. Hernach mache man eine Buttersauce mit Citronenſaft darüber.

219. Ragout von Trüffeln.

Man waſche die Trüffeln, ſchäle ſie, und ſchneide ſie in dünne Scheiben; ſeze in einer Caſſerole ein groſſes Stück

Butter auß Feuer, paſſire die Trüffeln eine Zeitlang, gebe Salz und Pfeffer daran, und rühre eine weiße Souliß dazu. Beym Anrichten ſchöpfe man das Fett ab, und drücke Citronenſaft hinein; ſonach garnire man ſie mit Croutons (geröſteten Semmelscheiben).

220. u. 221. Blumenkohl mit Käſe.

Nachdem der Blumenkohl gepuht, und im Waſſer blanſchirt worden iſt, wird er auf ein Tuch zum Abtrocknen gelegt; man dreſſire ihn ſodann auf eine Schüſſel, und ſtreue Parmeſankäſe darauf. Dazu wird eine Buttersauce gemacht, und ebenfalls geriebener Käſe dazu genommen. Mit dieſer Sauce wird der Blumenkohl begoſſen, und wieder mit Käſe überſäet, alſdann in einen Backofen geſetzt, biß er ſchön gelblicht und reſch wird. Die Butter wird bey dem Anrichten mit Löſchpapier abgenommen, und der Blumenkohl heiß angerichtet.

Den Blumenkohl bereitet man auch in Buttersauce und bäckt ihn, in Buttermilch umgekehrt, auß dem Schmalz wie die Schwarzwurzeln.

222. Broccoli.

Man puhe die Broccoli ſauber biß an die Spitze, und koche ſie in Salzwaſſer ab, gieße ſonach das Waſſer davon, und koche ſie mit guter Braiſe und etwas Souliß kurz ab. Man kann zur Abwechſlung ſie mit feinem Öhl zur Tafel geben.

223. Hopfenſproſſen.

Dieſe werden gepuht, und im Waſſer faſt weich gekocht, hierauf ſchwiße man ein Stück Butter und Mehl, thue eine Scheibe mageren Schinken, neß ein Paar Zwiebeln dazu, ſalze und fülle ſie mit Bouillon auf. Wenn man die ſchon etwas gekochten Hopfenſproſſen recht weiß gewaſchen hat, ſo thue man ſie in die Sauce, auch ein Stückchen Zucker dazu, und laſſe ſie ſachte kochen. Zur Anrichtzeit ziehe man die Sauce mit Eydotter und etwas Citronenſaft ab, nehme die Zwiebeln und den Schinken heraus, und garnire ſie mit Coteletten.

224. Spinat mit Butter.

Wenn der Spinat sauber ausgesucht und gewaschen ist, so wird er in Wasser blanschirt, und nicht zugedeckt, sonst wird er gelb, alsdann aber mit kaltem Wasser abgegossen, und gut ausgedrückt. Man passire denselben in guter Butter mit Salz und etwas Muscatnuß, gieße zuletzt eine Schale guten Rahm darunter, und richte ihn sehr heiß an. — Den Spinat kann man, wie wir bereits gesagt haben, noch zu verschiedenen Gerichten gebrauchen, zu Everspeisen, Risollen, Torten und anderem mehr.

225. Faschirter Kohl.

Man nehme einen schönen Kohl, der aber noch jung und nicht groß seyn darf, puze und wasche ihn rein aus, koche sodann die Köpfe ganz im Salzwasser ab, seihe das Wasser davon, und lege ihn auf ein Sieb, damit das Wasser ganz abfließen kann. Die Fasch mache man auf folgende Art: man schneide ein kälbernes Schnitzel, etwas Speck, und eine in Milch geweichte Semmel, drücke dieselbe gut aus, nehme etwas abgekochten Kohl, und schneide das Ganze recht fein zusammen; treibe dann ein Stück Butter ab, gebe die geschnittene Fasch hinein, schlage zwey ganze Eyer und zwey Dotter daran, und gebe ein wenig Salz und gestossenen Pfeffer dazu; nehme dann den Kohl auf ein Bret, löse die Blätter behutsam auseinander, und gebe die Fasch darauf; lege es wieder mit Blättern zu, formire eine Kohlstaupe dar- aus, und wickle es in Mehl ein; gebe dann einige Blätter Speck in eine Reindel, einige Schnitzel Schinken, lege den Kohl darauf, damit er sich nicht anlege, schüttle ihn mehr- mals auf, und wenn er weich genug, und die Zeit zum Unrichten ist, so richte man ihn schön zierlich auf die Schüssel, seihe das Fett davon herab, gebe die Sauce darüber, und belege ihn mit gebackenen Kalbsfüßen.

Auf dieselbe Art kann man auch den Endivien-Salat faschiren.

226. Faschirte Paradeisäpfel.

Man nehme von mittlerer und gleicher Größe reife Paradeisäpfel, schneide von oben ein kleines Blattel ab, nehme

daß Fleisch ſammt den Kernen rein heraus, und treibe einen Theil des Ausgehölschten durch ein Sieb: nehme dann beyläufig auf zwölf Paradeisäpfel ein viertel Pfund Reiß, welcher gut gewaſchen und einige Augenblicke abgekocht werden muß; dann ein halbes Pfund weich gedünſtetes Kalbfleiſch, eine halbe in Milch geweichte Semmel, und etwas grüne Petersilie, ſchneide dieß alles fein zuſammen, treibe ſodann ein viertel Pfund Butter gut ab, rühre ein ganzes Ey und zwey Dotter hinein, gebe auf das Geſchnittene den Reiß, etwas von den durchgetriebenen Paradeisäpfeln, ein wenig Salz und Muſcatblüthe dazu, rühre alles wohl durcheinander, fülle die Paradeisäpfel damit, und gebe den Deckel darauf. Man beſtreiche ſodann eine Caſſerole oder flache Reine mit Butter, beſtreue ſie mit Mehl, richte die gefüllten Paradeisäpfel hinein, gieße etwas Milchrahm darauf, bedecke ſie mit einem dazu gehörigen Deckel, gebe oben und unten Gluth, und laſſe ſie drey Viertelſtunden ganz langſam aufkochen, damit ſie ihre ſchöne Farbe nicht verlieren.

227. Gefülltes Sauerkraut.

Man hacke ein Pfund junges Schweinfleiſch, und ein kleines Stück Speck, zuſammen, gebe es in einen Weidling, eine Hand voll gewaſchenen Reiß, etwas Salz, geſtoſſenen Pfeffer, und zwey ganze Eyer dazu; vermenge alles gut durcheinander, ſchneide dann aus den Blättern des Krauts die Rippen heraus, fülle Obiges hinein, wickle es feſt zuſammen, gebe es mit fein geſchnittenem Kraut in einen Topf, ſetze es zum Feuer, und laſſe es ein Paar Stunden kochen. Man macht dann eine dünne lichtgelbe Einbrenne, nimmt etwas geſchnittene Zwiebel, läßt ſie anlaufen, dann das Kraut dazu hineingegeben, und noch wenigſtens eine Stunde verkochen laſſen. Vor dem Anrichten ein halbes Seidel Milchrahm dazu; man gebe es ſo dann zur Tafel, garnire es mit dem Gefüllten, und ſervire noch aufgeſchnittenen Schinken dazu.

228. Gemiſchtes Zugemüſe.

Man nehme große gelbe Rüben, Kohlrabi und Erdäpfel, puße alles, und hölsche mit dem Hohleiſen lauter

kleine Kügelchen davon; gebe in eine Casserole etwas Butter, lasse sie warm werden, gebe dann klein geschnittene grüne Petersilie, wie auch das Gemüse hinein, und lasse es ein wenig dünsten; doch darf es nicht braun werden. Dann staube man etwas weniges Mehl daran, laß es noch eine Weile dünsten, und fülle etwas Brühe darauf, doch nicht viel, denn man darf keine Sauce darauf sehen; gebe etwas Zucker hinein, und lasse es so lange dünsten, bis es weich genug ist, und gebe es mit kälbernen Carbonaden zur Tafel.

B. Gemüse für Kranke und Genesende.

Vorerrinerung.

Es ist leider sehr wahr, daß die meisten Menschen in Speisen und im Getränke den allerheillossten Vorurtheilen folgen. Sie zwingen die Kranken, die nicht essen sollten, zu essen, sie versagen denen, die viel trinken müssen, das Getränk. Sie geben ihnen Speisen, die sie verderben, und verbiethen ihnen die, welche heilsam wären, wie Gift. Sie reichen ihnen schädliche Getränke, und getrauen sich nicht, ihnen die zu erlauben, die ihre Triebe fordern, und die ihnen wahrhafte Arzeneyen seyn würden.

Die bekannten schwer verdaulichen und bössartigen Speisen muß ein jeder Kranke ganz meiden. Dergleichen sind Erdäpfel, Linsen, Bohnen, Erbsen; hartes, und altes Fleisch (geräuchertes Fleisch); die groben Mehlspeisen, als: Mehlbrey, Klöße und dergleichen; die meisten Kuchen, Käse, Hirn- und Rückgrathsmark, Fischrogen, harte Eyer, Eyerfuchen, Muscheln, Schnecken, Gänse, Enten, die Wasservögel, die großen, fetten und zähen Fische, und die Schwämme.

Leicht verdaulich und von gutem Nahrungssafte sind: das mürbe gekochte und gebratene Fleisch von jungen Thieren, besonders jungem Geflügel, jedoch nicht Enten und Gänse, die stets etwas unverdaulich sind; weiche Eyer, frische Austern, das Knochenmark, frische Zungen von Kälbern, Ham-

meln und Ochsen, Kälbermilch, das weiche Wurzelwerk, die Gartenkräuter in Gemüse und Salat, die kleinen Fische. Diese Speisen kann man denen Kranken erlauben, die keine heftige Krankheiten haben.

Nachstehende Speisen können wir ohne Bedenken für die meisten Fälle als heilsam anempfehlen:

229. Brotgallerte.

Man kochte sechzehn Loth ordinäres Weißbrot in einer halben Maß Wasser eine Stunde lang, seihe es durch, lasse das Wasser über gelindem Feuer ganz verrauchen, bis es dicklich wird, und lasse es erkalten.

Aus dieser Brotgallerte kann man mit Milch, Fleischbrühe, Wein, Bier oder Wasser ganz angenehme Musen machen.

230. Reispudding.

Ein halbes Pfund Reis, welcher einige Mahl in kochendem Wasser abgebrüht worden, wird noch ein Paar Mahl mit Wasser aufgekocht, hernach thut man eine halbe Maß Milch hinzu, und läßt ihn mit derselben dick kochen, alsdann vermischt man vier Eyer, etwas Butter und Salz damit. Alles dieses thut man in eine Serviette, bindet solche fest zu, steckt sie in einen Topf mit kochendem Wasser, und läßt es zwey Stunden lang kochen. Zuletzt eine holländische oder Hagebuttenbrühe (von Setschepetsch) darüber gemacht.

231. Muß von Zuckermurzeln.

Man schneide die Zuckermurzeln auf Art der Rettige zu Scheiben, siede sie in Milch, oder noch besser in einer kräftigen Hühner- oder Kapaunerbrühe, bis sie recht weich geworden sind; drücke es hernach durch ein härenes Tuch, thue zu dem Durchgedrückten noch ein wenig Milch oder Hühnerbrühe, etliche Eydotter, Zimmt und Zucker, so wird es ein dünnes Muß. Man kann auch, wenn man mehr Brühe nimmt, eine Suppe davon machen. Nach Beschaffenheit der Umstände, läßt man auch wohl die Gewürze weg.

232. Kälberlungen = Muß.

Man nehme eine Kälberlunge, und so viel Zucker-
sand, als die Lunge wiegt, thue es in einen reinen wohl-
verklebten Topf zusammen, setze denselben in einen Kessel
voll Wasser, und lasse dieses drey bis vier Stunden kochen,
so wird es wie ein Saft oder Muß.

Man nimmt davon Morgens und Abends jedes Mahl
drey Theelöffel voll.

233. Gallerte von Schildkröten.

Man nehme ein halb Pfund mageres Kalbfleisch, und
die Leber, das Herz, das Blut und Fleisch von einer Schild-
kröte von gewöhnlicher Größe, kochte dieses mit einer halben Maß
Wasser einige Stunden lang, bis es dicklich wird; seihe es
durch und lasse es erkalten. Der Kranke nimmt davon 2 bis
3 Loth in vier bis sechs Tassen dünner Brühe.

234. Gallerte von Krebsen und Schnecken.

Man nehme 30 Krebse und 30 Schnecken, und säu-
bere sie, als ob sie gegessen werden sollten, stoße sie klein,
und setze sie mit einem Loth frischer Butter auf ein gelindes
Feuer, thue zwey gesäuberte und klein gehackte Kälberfüße,
und 8 Pfund (zwey und eine halbe Maß) Brunnenwasser
hinzu, lasse es so lange zusammen kochen, bis nur noch ein
Pfund Brühe übrig bleibt. Dann werfe man ein halbes Quent-
chen gestoßene Muscatblüthe und eine Hand voll Kerbel-
kraut hinein, lasse es noch einmahl aufkochen, und presse
es durch eine Leinwand: dann setze man es in den Keller, daß
es wie eine Gallerte gerinne. Mit diesem Vorrathe kann
man 4 bis 5 Tage auskommen.

Von dieser Gallerte nimmt ein abgezehrter Kranker,
der noch gut verdauet, Morgens, Mittags und Abends,
jedes Mahl zwey Eßlöffel voll, in etwa sechs Löffel voll unge-
salzener Hühnerbrühe aufgelöst.

235. Muß von Eyerweiß.

Man nehme das Weiße von fünf Eiern, sprudle es
mit Zucker, thue ein Seidel Milch hinzu, lasse es mit

einander unter beständigem Sprudeln warm werden, thue es in eine Schüssel, gieße etwas Orangenwasser hinzu, und schütte geriebene Citrone und Zucker darüber.

II.

Garnirung der Zuspeisen.

Vor Erinnerung.

Schon wir den größeren Theil unserer Zuspeisen für Gesunde mit passenden Beylagen bereits versehen haben, so dürften doch in manchen Haushaltungen unsere Vorschläge aus dieser oder jener Rücksicht nicht allemahl anwendbar seyn. Bisweilen mögen etwa auch Ortsverhältnisse eintreten, die es der Köchinn ungemein erschweren, dem Verlangen des Tischherrn oder den Erwartungen einer zahlreichen unvermuthet eingetroffenen Gesellschaft zu entsprechen. In solchen Fällen gewährt die Kenntniß verschiedener Wurstbereitungen, die zum Theil für die Dauer in Vorrath zu halten sind, theils aber auch ohne große Schwierigkeiten schnell gefertigt werden können, eine oft gewiß sehr willkommene Ausbülfe. — Da überdies diese verschiedenen Wurstgattungen fast zu allen Gemüsen als Beylage passen, glaube ich ihnen mit Recht die nächste Nachbarschaft zu den Zuspeisen einräumen zu müssen. — Von der zweckmäßigen Behandlung des Pöckel- und geräucherten Fleisches, der Schinken, Zungen 2c. 2c. behalte ich mir vor, in einem besonderen Anhange ausführlicher zu sprechen.

In den Würsten, eben wie in den Pasteten, ist der Erfindung ein weiter Spielraum gelassen. Denn es ist nicht nöthig, daß man die Würste gerade nach den in Umlauf stehenden Vorschriften mache, im Gegentheil ist die Mischung der Fleischgattungen, der Gewürze oder anderer Pflanzensprossen durchaus der Willkühr überlassen. In jedem Bezirke von Deutschland, ja von Europa, sind andere, meist ganz löbliche Verknüpfungen üblich. Man folge dem einen und dem anderen Beispiele, oder den Eingebungen seiner

eigenen Einbildungskraft, wenn man diese anders nach den Grundsätzen der Kunst zu regeln weiß.

Zu allerley Fleischwürsten schabe man das Fleisch mit einem scharfen Messer, damit die Faser von allem Häutigen und von allen Sehnen und Nerven getrennt werde. Bratwürste muß man nicht zu fest anstopfen, auch wird man wohl thun, sie etwas körnig zu machen, indem man das Fleisch besonders hackt, salzt und würzt, und erst in der Folge das geschnittene oder grobgeriegte Fettlose darein mengt. Geräucherte Fleischwürste aber muß man recht fest in die Gedärme einschlagen; denn je dichter sie sich im Rauch zusammen bilden, je dauerhafter werden sie auch, je feiner lassen sie sich aufschneiden, und je angenehmer liegen sie auf der Zunge. Bey letzteren Würsten würde ich vorziehen, das Fleisch und Fett, wie in den italienischen Salami, grob zu mengen, als beydes auf deutsche Art zusammen zu hacken, und innig zu vereinigen. Übrigens scheint mir der Knoblauchgeschmack der bolognesischen Würste überflüssig und sogar widrig.

Die Gedärme müssen voraussetzlich wohl gereinigt seyn, und mehrere Tage in Salzwasser gelegen haben, ehe man daran denken kann, Würste zu stopfen.

Der Lenden- oder Mürbebraten des Schweines mit einem Drittheil des anliegenden Fetts, beydes von allen Häuten und Nerven gereinigt, wird frisch angesalzen, stark gewürzt, sowohl mit Specereyen, als mit trockenen Kräutern; endlich in den Mastdarm oder die Blase gewickelt, und noch ein Mahl, dieser Häute willen, etwa einen Tag lang in die Salzlake gelegt. Dieses Stück hängt man in den Rauch, wie die Fleischwürste, und bewahrt und gebraucht es wie diese. Das Fleisch des Lendenbratens kann aber auch grob ausgeschabt und mit grob zerschnittenem Fette vermenget, gleich einer Wurst, bereitet werden. Diese ist die Polpetta, die man in den Gebirgen von Rom ißt, und ohne andern Grund, als den der Gewohnheit, mit Knoblauch und Coriander vermenget, welche ich durchaus wegzulassen anrathe.

Der Zampone di Modena ist eine andere, einer bestimmten Gegend von Italien vorzüglich eigene Einsalzung.

Man ziehe die Haut vom Bug oder von dem Vorderfuße des Schweines herab, ohne sie aufzutrennen oder sonst zu verletzen; löse alßdann das Fleisch und das Knorpelige von den Knochen, zerhacke letzteres grob, und vermische es mit fein gehacktem zarteren Fleische, und etwas Nierenfett; würze und salze zu Genüge und nach seinem Geschmacke. Stopfe das Gemengsel in die inwendig fette Haut des Vorderbeines, doch nicht allzu fest; binde diese Haut zu beyden Enden so stark als möglich zusammen, lege es in Salz, so lange als die Haut bedarf, um dauerhaft zu werden, hänge es in den Rauch, und später bis zum Verbrauch an einen trockenen Ort. Diese Speise muß geweicht und gewässert werden, ehe man sie, doch nur etwa halb so lange, als einen Schinken, siedet. Man kann sie sowohl warm, als abgekühlt, als Eingang oder als Beylage zu Gemüsen genießen. Indessen liegt sehr viel an der eigenthümlichen Güte der Modenesischen Schweine, die auch zu andern Einsalzungen ausnehmend wohl geeignet sind.

Geriebenes Weizenbrot ist auch den Würsten beyzusetzen, welche man an andern Orten vom Gehirne der Schweine bereitet. Im ganzen Norden macht man auch aus dem in der Brühe des Schlachtfleisches aufgesottenen Hafergries, auch aus Reismehl, ganz schmackhafte Bratwürste, indem man sie mit Fett, Blut und Specereyen vermengt. Diese Mischungen von Blut, Fett, Fleischbrühe, Mehlstoffen, welche wir in dem Miliatscho der Italiener wieder finden, ertragen eine leichte Hinneigung zum Süßlichen. Ihr gemeinschaftliches Vorbild findet sich in den mit Blut und Fett gefüllten Ziegenmägen, und diesen gleicht allem Anschein nach der gefüllte Hirschmagen der nordamerikanischen Wilden, von dem verschiedene Reisende mit Lob geschrieben haben. Speisen dieser Art sind sehr haushälterisch, weil sie dazu dienen, die Reste des eingeschlachteten Fleisches, der Brühen oder des Fettes nützlich zu verwenden. Durch kunstreiche Mischung können solche Würste, welche vor dem Verbruche meist auf dem Roste gebraten werden, einen hohen Grad von Wohlgeschmack erlangen.

Blutwürste mit eingeschnittenen Zungen und Nieren-

fleische werden gleich anfangs gesotten, dann recht hart geräuchert, und kalt genossen.

Daß bisher Gesagte möchte wohl mancher unserer Leserinnen nicht ohne einen näheren Unterricht von der eigentlichen Manipulation des Wurstmachens genügen. Es versteht sich von selbst, daß hier keine Rücksicht auf Hauschlachten genommen, sondern nur auf Zubereitung der Würste im Kleinen gesehen wird. Denn zu ersteren bedient man sich ja doch in der Regel eines darin schon geübten Fleischhacker's; wir erwähnen daher nur der allezeit nöthigen Vorbereitung zum Wurstmachen.

Das erste Erforderniß ist die sorgfältigste Reinigung der Därme, wie wir bereits empfohlen haben; eine zweyte auf die noch vor dem Wurstmachen Rücksicht genommen werden muß, sind hölzerne Speiler, womit man die gestopfte Wurst an beyden Enden zuspeilet, um die Fülle nicht wieder heraus laufen zu lassen. Bevor man noch eine Wurst stopft, durchspeilert man das untere Ende, jedoch etwas über dem Rande des Darmes, damit er nicht ausreißt. Daß Speilern geschieht so, daß man mit der angeschnittenen Spitze drey und mehrere Male, je nachdem der Darm enge oder weit ist, der Quere nach durch den Darm sticht, den Speiler fast bis ans Ende durchzieht, und ihn sodann abbricht. Man thut dieselß mit dem zugeschnittenen Speiler so lange, als er genug lange Stücke zum Verspeilen abgibt; zu diesen Speilern kann man Dachschindeln verwenden, man darf aber nichts Eßiges daran lassen.

Eine dritte Erforderniß vor dem Wurstmachen sind die sogenannten Wurstbügel oder Ringe, über welche der Darm an dem obern Thile gekrempt wird, um die Fülle hinein bringen zu können. Sie sind entweder von Messing, Horn oder Holz. Diesen mit dem Munde des Darmes bis zur Hälfte umgebenen Bügel setzt man in der linken Hand zwischen dem Daumen und Zeigefinger fest, und zwar so, daß der Mund des Darmes mit diesen zwey Fingern gut umgriffen werde, damit er nicht von dem Bügel sich löslöse. In dieser Haltung des Bügels wird nun die Füllung mit der rechten Hand vorgenommen, und sie muß zugleich die

Fülle überall nachdrücken, so zwar, daß man durch gelindes und immer weiter fahrendes Zusammendrücken der vollen Hand die Wurstfülle gegen unterwärts befördert. Während diesen Verrichtungen muß die linke Hand immer in ihrer Haltung bleiben, um den Bügel nicht zu verlieren, bis die Wurst zur gehörigen Fülle von der rechten Hand gebracht worden ist. Im Nothfalle kann man sich auch eines der Weite des Darms anpassenden Henkels von einem Schlüssel statt eines Bügels bedienen, wenn man nicht viel zu stopfen hat. Übrigens braucht man Bügel von verschiedener Größe, da die Därme auch von verschiedener Weite sind.

In Ansehung des Salzes darf man sich nicht bloß auf das Augenmaß verlassen, sondern man muß etwas von dem Gehäck mit dem Finger auf die Zunge nehmen, und es kosten, worauf man es wieder ausspucken kann. Durch solches Kosten läßt sich auch das übrige Gewürz am besten treffen. Nicht genug gesalzene Wurst schmecket matt und dauert nicht, und bey zu stark gesalzener geht der Geschmack der Fülle verloren.

236. Eine sehr schmackhafte, hart geräucherte Leberwurst.

Man nehme frische Kalbsleber, Schweinsleber, geriebenes, in Fleischbrühe aufgeweichtes Weißbrot, von jedem ein Drittheil. Wenn die Lebern geränigt und fein gehackt worden, so mische man alles wohl zusammen, salze und würze es gut, sowohl mit Specereyen, als feinen Kräutern, thue alsdann zu dieser Masse etwo die Hälfte frischen, in feine Würfel geschnittenen Speck, und menge alles wohl in einander. Diese Masse fülle man in wohlgereinigte Därme, binde dieselben wohl zu, und lege sie zum Anziehen in heißes Wasser; endlich nehme man sie heraus, lasse sie abkühlen, und hänge sie in den Rauch, bis sie recht hart werden.

237. Anweisung, Schlackwurst zu verfertigen, nach Braunschweiger Art.

Die beste Zeit ist kurz vor Weihnachten, weil die Schweine da am fettesten sind.

Man nimmt zur Wurst: die Schinken, einen Theil vom Rückenspeck und übrigenß gutes Fleisch ohne Sehnen, und zwar zwey Theile mageres Fleisch und einen Theil Fett.

Dieß Fleisch wird sämmtlich in kleine Stücke zerschnitten, dann mit einem Messer jede, auch die kleinste Sehne herausgeschnitten, dann sehr fein gehackt.

Nun streuet man einige Hände voll Salz und etwa eine Hand voll gewöhnlichen schwarzen Pfeffer darüber, und hackt es nun wieder fleißig, und so lange durch, biß kein Pfefferkorn mehr ganz ist. (Es ist nöthig, daß der Pfeffer ganz zerhackt wird.)

Hierauf streuet man eine, oder auch ein Paar Messerspitzen Pfeffer darüber, und hacke die Masse abermahls durch.

Ist nun das Ganze vollkommen fein zerhackt, so, daß sich kein Stückchen von der Größe einer Felderbse mehr vorfindet, so thut man es in eine Schüssel, und setzt es unter den warmen Ofen, damit es geschmeidig bleibe.

Nunmehr kann das Stopfen der Wurst beginnen. Zu der Wurst nimmt man den sogenannten Schlafdarm vom Schwein, weil dieser der längste, geradeste und weiteste Darm des Schweines ist. Da aber jedes Schwein nur einen Schlafdarm hat, so muß man die Schlafdärme von mehreren Schweinen nehmen, je nachdem man viel oder weniger Würste zu machen gedenkt.

Das Stopfen der Wurst muß so geschehen, daß die Wurst so fest, als nur möglich werde, und weil sich bey dem Stopfen fortwährend Luft in den Darm sammelt, so muß dieser beständig, so lange das Stopfen währt, mit einer Nadel oder zweyzackigen Gabel gestochen werden, damit die Luft herausgehe, und die Wurst nicht Lücken bekomme, oder loß werde.

Ist nun die Wurst wohl gestopft, und hinlänglich fest, so wird das Ende zugebunden, dergestalt, daß man ein Querbölzchen an den Bindfaden befestiget, und mit diesem den Darm fest zuknebelt. Dieß Bölzchen läßt man in der Regel daran, weil es bey dem Aufhängen dienlich seyn kann.

Jetzt wird die Wurst sofort in den Rauch gehängt, und zwar in einen gelinden, der die Wurst weder heiß noch

schwarz, sondern braun färbt. Hier bleibt sie vier Wochen lang unausgesetzt hängen.

Nach Verlauf von vier Wochen ist sie genießbar, und kann in einer trockenen Kammer, welche Zugluft hat, aufbewahrt werden. Nur lege man sie nicht in einen Keller, weil sie sonst schimmelt und leicht verdirbt.

Dies ist dasjenige, was man im Allgemeinen über die Zubereitung sagen kann.

Das Verhältniß muß der Verfertiger der Wurst nach dem Verhältniß der Menge, die er zu verfertigen gedenkt, hiernach berechnen können.

238. Salamiwürste zu machen.

Man löset von 5 Pfund magerem Rindfleisch, 3 Pfund Speck, und eben so viel Schweinsfleisch alles Häutige und Glätsige auß; hackt das Fleisch recht klein, den Speck etwas gröber. Gut zusammen gemischt läßt man es 24 Stunden ungesalzen stehen. Sodann mischt man 10 bis 11 Loth Salz, 3 Loth Cardemomen nebst 4 Loth gestoßenem Pfeffer gut unter das gehackte Fleisch, welches sogleich in weite Därme fest eingefüllt und gut zugebunden wird, durchsticht den Darm rings herum mit Nadeln; nun können sie in einen Luftcamin oder auf einen Luftboden gehängt werden, welches aber gemeinlich in einem Wintermonathe geschehen muß. Wenn sie 14 bis 15 Tage hängen, können sie zum ferneren Gebrauch an einem kühlen Ort aufbewahret werden.

239. Eine Preßwurst zu machen.

Ein Pfund guter Schinken, eben so viel Speck und 2 Pfund gutes fettes Schweinsfleisch nebst Schweinsohren ungekocht zu kleinen gewürfelten und länglichten Bröckeln geschnitten, etliche Zwiebeln und ein Paar Stückchen Knoblauch darunter, gut gesalzen und gepfeffert, mischt man mit etwas Basilicum und Thymian gut unter einander, füllet es so in einen Schweinsmagen, bindet ihn dann auf beyden Seiten gut zu, und legt ihn in eine Casserolle oder Reine, gibt halb Weinessig und halb Wasser daran, so, daß es ganz über den Magen steht, läßt es in diesem Sude, in

welchem man noch etliche Vorbeerblätter und Nelken dazu gibt, volle 2 Stunden kochen, dann nimmt man den Magen heraus, gibt ihn zwischen zwey Schüsseln, damit er etwas zusammen gepreßt wird. Den Sud desselben läßt man zur Sulze stocken, und wenn der Magen gut abgekühlet ist, schneidet man ihn in Schnitze auf, und gibt die Sulze darüber.

240. Hirnwürste zu machen.

Man wäscht und streift das Häutige von ein Paar Kindz- und ein Paar Kalbshirnen rein auß, und hackt sie nebst einem viertel Pfund Mark ganz fein, taucht zwey kleine abgerindete Semmeln in gute Milch ein, drückt sie auß, mischt sie darunter, salzt und pfeffert es, so viel als nöthig, und gibt fein geschnittene Citronenschalen darunter, schlägt zwey ganze Eyer nebst zwey Dottern daran, rührt sie gut ab, füllt sie so in die Därme, bindet sie gut zu, überkocht und blanschirt sie, und bratet sie dann auf dem Roste ab.

241. Würste auf Reisen mitzunehmen.

Man mischt zwey Pfund fein geschnittenes Mark, zwey Pfund reines Schweinschmalz, zwey Loth Gewürznelken, zwey Muscatnüsse, beydes fein gestossen, 2 Pfund fein geriebenen Parmesankäse nebst zwey Loth Zimmt und so viel Pfeffer mit vier Loth Salz gut durcheinander; füllt es in reine Därme, und macht jede Wurst auf ein halbes Pfund. Ist man auf der Reise in einem Orte, wo keine gute Suppe zu haben ist, so nimmt man einen Topf siedendes Wasser von zwey bis drey Maß, gibt eine solche aufgeschnittene Wurst darein, läßt sie nur einen Sud thun, und richtet sie auf geröstetes Brot an, so hat man die beste Suppe.

242. Kleine Blutwürste.

Man läßt ein halbes Pfund Mark klein gewürfelt geschnitten, in einem Tiegel mit fein geschnittenen Zwiebeln und Schalotten anlaufen, gibt unter eine halbe Maß guten Schreins- oder Kalbsblut eine halbe Maß süßen Rahm, mischt es mit Salz, Pfeffer und Majoran durch

einander, füllt es in nicht gar weite Därme ein, läßt es eine Weile in warmen Wasser brühen, biß das Blut zusammen gegangen ist. Vor dem Gebrauch kehrt man sie in Butter um, und bratet sie auf dem Roste. Sie dienen zur Aufsiette eben so gut, als zum Gemüse.

243. Gute Leberwürste zu machen.

Man nimmt eine Schweinslunge oder Geschlinge, so viel man nöthig hat; bey mehreren Würsten kann man auch ein Kalbsgeschling und Gefrösz dazu nehmen, etwas fettes Schweinsfleisch oder Fett. Dieses überkocht man zuvor in Wasser, aber nicht weich, und sucht nach diesem genau alle Drüsen und Knorpeln davon aus. Dann schneidet man alles in kleine Stücke, und hackt es nach Belieben feiner oder gröber zusammen. Zu zwey Geschlingen und ein Paar Pfund Fleisch schneidet man vier Semmeln von einander, und gibt sie in die Suppe, in welcher das dazu gehörige Fleisch abgekocht worden ist. Nach dem Weichwerden derselben schneidet man sie dazu, gibt drey biß vier Zwiebeln nebst einem Stück Knoblauch, fein geschnitten, ein Loth pulverisirten Majoran, ein Loth Pfeffer, und salzet es gut. Nach dem Vermischen schütte man zum Verdünnen eine Maß von der obbenannten Suppe, und fülle es wieder gemischt in die Schweinsdärme. Man stopfe sie nicht zu voll, binde sie zu, gebe sie in kochendes Wasser, lasse sie so lange darin liegen, biß sie ein wenig erstarrt sind, doch nicht ganz kochen, welches ungefähr eine Viertelstunde dauert; nehme sie sodann heraus, um sie zum ferneren Gebrauch aufzubewahren.

244. Geräucherte Leberwürste zu machen.

Man nehme zu dem Vorhergehenden, jedoch etwas fetter, noch die rohe oder ungekochte Leber, fein gehackt, und nur ein Vierteltheil der oberwähnten Suppe dazu. Fülle sie dann in rein gepuzte Därme, und hänge sie zwey biß drey Tage in den Rauch, worauf man sie noch roh und ungekocht essen kann. Kalt sind sie am besten.

245. Gute Bratwürste zu machen.

Daß reine, von der Haut und allem Glächfgen entledigte Fleisch der Keule von einem jungen Schwein, welches gut gemästet ist, wird fein zusammen gehackt. Zu einer Keule von vier bis fünf Pfund gebe man zwey Pfund Speck, von einer Citrone die Schale, und hacke ebenfalls beydes sehr klein, salze und pfeffere es gut. Dann schütte man unter beständigem Ubmischen eine halbe Maß Wasser daran, fülle sie einen Finger dick in Saitlinge (dieß sind gut ausgestreifte Schöpsengedärme), und mache dann Gebrauch davon.

246. Kapauner = Würste zu machen.

Von einem im Saft überbratenen Kapaun nimmt man das Brust- und alles daran befindliche gute Fleisch, und schneidet es mit einem Schneidmesser recht fein. Zwey abgerindete, in Milch eingetauchte Semmeln kochte man auf dem Feuer unter beständigem Umrühren ab, nach welchem feinen Abrühren man das Kapaunerfleisch, feingeschnittene Citronenschalen, drey bis vier Eydotter, das nöthige Salz und Muscatblütthe dazu gibt. Wenn alles gut abgerührt ist, füllt man es in die Därme, nach beliebiger Größe, blanschirt sie im Wasser, und bratet sie dann auf dem Roste.

247. Augsburger = Würste zu machen.

Von sechs Pfund Rindfleisch von der Keule, welches gleich warm vom Ochsen genommen werden muß, zieht man die Haut und alle Glachsen ab, und schlägt es mit einem hölzernen Schlägel recht fein, während welchem Schlagen man sechs Seidel Wasser daran gibt, und mit sechs Loth Salz gesalzen, über Nacht stehen läßt; am andern Tage salzt man es noch ein wenig, und füllt es fest in die rein gepuhten Rindsdärme ein.

248. Pommerische geräucherte Gans.

Diese Delicatesse kann man sich selbst zubereiten, wenn man ein Höfchen mit Lust und Sonne hat, in welches man

Wasser bringt. Auch kann man zuweilen die Gänse mit austreiben lassen.

Die Hauptsache ist, daß man sie immer sehr gut füttere, besonders von der Zeit an, wo sie auf die Kiele legen, und es ihnen an Hafer, Schrot, Kleyen, Möhren und Saudisteln nicht fehlen lasse. Man schaffe ihnen dabey so viel Bewegung als möglich, und setze ihnen des Nachts reines, gutes Futter und reines frisches Wasser, auch mandymahl Flußwasser hin.

Ein zweyter Umstand ist, diese Thiere nicht auf eine so thörichte und grausame Weise zu rupfen, oder zu wollen, wobey auf keine Weise in irgend einem Falle Profit ist; man soll ihnen nur so viel von den Federn entnehmen, als fast von selbst in die Hand fallen.

Man wird um Martini schon sehen, welche eine ganz andere Gans man gegen die gewöhnlichen hat.

Ist die Gans geschlachtet, Gefröse und Alles ausge- nommen, so werden die Knochen aufgelöst. Hierauf reibt man die Gans inwendig mit Salz, Salpeter, Nelken und Pfeffer. Mit Salz wird sie auch auswendig eingerieben.

Man schlägt oder klappt nun die beyden Hälften der Gans mit der Innenseite auf einander; — man kann sie auch mit Bindfaden umwinden, und preßt sie ein wenig zwischen zwey Breter, die man schräg in eine Schüssel stellt. Mit ablaufender Sohle wird die Gans wechselweise, heut auf dieser, morgen auf der andern Seite begossen. Hat sie zehn Tage in der Sohle gelegen, schlägt man sie, nachdem sie ein wenig abgetrocknet, in Papier, und bringt sie dann in einen schwachen Rauch. Man schneidet Scheiben davon, wie vom Lachs.

Daß man noch kürzer zu Werke gehen kann, ersieht man aus dem folgenden Verfahren.

249. Spickgans.

Eine sehr wohl genährte, fette Gans muß nach dem Schlachten sehr behutsam gerupft werden, um die Haut nicht zu beschädigen. Sie wird alsdann am Strohfeuer ge-

sengt, und mit Wasser und Kleye gut ausgewaschen; Flügel und Hals werden dicht am Leib abgeschnitten, die Gans mit Salz eingerieben, in ein Faß gelegt, bis sich nach drey Tagen das Salz durchgezogen hat. Dann werden die eingelegten Gänse, wie sie sind, in Weizenkleye herumgewälzt, an den Reulen mit Bindfaden in den Rauch gehängt, worin sie acht Tage bleiben, und dann, wie jedes geräucherte Fleisch, aufgehoben.

Man kann sie roh und gekocht essen.

Eben so kann man sie, wie jedes andere Fleisch, entweder ganz oder in Stücken einsalzen.

250. Blutwürste.

Ein Paar Duzend Zwiebeln werden geschält, und klein würflich geschnitten, dann in Butter weich geschwigt, hernach zwey Pfund eben so geschnittenes Schweinsfett in die Zwiebeln gethan, Salz, Pfeffer, Gewürze, fein gehackte Petersilie und junge Zwiebel beygefügt. Zu zwey Maß Blut rührt man eine Maß süßen Rahm in einem Topf gut ab, gießt dieß in die Casserole zu dem Obigen, und rührt es tüchtig durch einander, damit das Schweinsfett sich recht vertheilt, und nicht knöpfig bleibt. Die Masse darf weder zu dick noch zu dünn seyn, muß auch vorzüglich guten Geschmack haben. So wird sie dann mittelst einer Wurstsprige in rein gepuzte und wohl ausgewaschene Schweinsdärme eingefüllt, jeder derselben an beyden Enden gut zugebunden, und in einen Kessel sehr heißen Wassers, das aber nicht kochen darf, geworfen. Wenn die Würste anfangen etwas steif zu werden, so sticht man mit einer Nadel darein, und sobald kein Blut mehr herausläuft, zieht man sie aus dem Wasser, läßt sie auskühlen, und grillirt sie hernach.

Die Boudins vom schwarzen Wildpret bereitet man ebenfalls so.

251. Weiße Boudins.

Zu diesen werden so wie oben die Zwiebel in Butter weich geschwigt, nur die zwey Pfund Schweinsfett müssen in einem Mörser oder Reibstein fein gearbeitet werden. Dieß

wird nebst einem in Milch geweichten, abgeriebenem Weißbrot, welches gut ausgedrückt seyn muß, in die geschwigten Zwiebeln gethan, von welchen so viel, als Fett genommen wird, und rührt es mit eben der Menge fein gehackten und im Reibstein geriebenen Geflügelfleisch in drey viertel Maß süßen Rahm gut durch einander. Sie werden mit sechs bis sieben Eydottern gut vermischt, gesalzen und gut gewürzt, in rein ausgewaschene Schweinsdärme gefüllt, die beyden Ende gut zugebunden, und wohl Acht gegeben, daß keine Luft in den Gedärmen bleibe, sonst zerreißt sie die Boudinß. Dieselben kocht man auf vorbenannte Weise in Wasser und Milch; nach dem Auskühlen legt man sie auf ein mit Butter oder feinem Öhl bestrichenen Papier, und werden auf dem Rost sehr langsam gebraten.

Auf die nämliche Weise macht man Boudinß von Fasanen, Repphühnern, Laperaux und allen Fleischgattungen, doch muß man jederzeit die Haut des Fleisches oder Geflügels wegschneiden, und die Nerven hinwegschaben.

252. Cervelatwurst.

Man schneidet das magere Fleisch aus einem Schweinschlägel, macht alles Nervichte heraus, hackt es zuerst, stoßt es dann fein, gibt Salz, Pfeffer, Gewürze und Basilicum darein, schneidet den Speck fein würflicht, und arbeitet ihn gut unter das Fleisch. Alsdann stopft man es recht in weiße Rindsdärme, und räuchert sie gehörig.

253. Würste von Gänselebern.

Die Gänseleber kocht man ab, und reibt sie hernach auf einem Reibeisen. Gehackte Zwiebeln müssen in Butter weich geschwigt werden, und in Milch geweichtes und wieder ausgedrücktes Brot darunter, auch etwas klein gehackte Trüffeln werden im Reibsteine mit frischem Fett zusammen fein gerieben, und unter obige Masse gethan; Salz, Pfeffer, Gewürze, und die feingestossenen Wurstkräuter, als Thymian, Basilicum und Majoran ebenfalls mäßig beygegeben; einige Eydotter wie zu einer Farce geschlagen, eine Obertasse voll Rahm dazu gegossen, und gut durch einander gerührt, und in rein

geputzte Schweinsdärme gefüllt. Dann werden die Würste in Milch abgekocht, und in außgestrichenen papiere- nen Kapseln auf dem Rost gebraten und angerichtet.

254. Bratwürste von Hirn.

Von ein Paar Kalbsköpfen und eben so viel Schweinsköpfen nimmt man das Hirn, putzt und wässert es schön, kocht es ab, hackt es fein, und stellt es bey Seite. Eine Hand voll recht fein gehackte Zwiebeln, ungefähr ein halbes Pfund, schwigt man in geschabtem Speck recht weich; zwey Pfund Schweinsfleisch vom Bauch werden weich gekocht, ganz fein würflicht geschnitten, und in den Reibstein gethan, so wie auch der Speck und die Zwiebel nebst sechs Eyern dazu gerührt, etwas Salz, Muscatnuß, und eine in Milch geweichte, und wieder ausgedrückte Semmel werden darunter gethan, recht verarbeitet, und zuletzt auch das Hirn dazu gerührt. Die gehörigen Wurstkräuter kocht man in Milch, und von dieser gießt man in die Masse, welche jedoch nicht zu dünn werden darf. Wenn es gut durchgerührt ist, füllt man es in fette Schweinsdärme, bindet sie gut zu, kocht die Würste in Bouillon, und bratet sie in bestrichenen papiere- nen Kapseln auf dem Roste.

255. Würste von Karpfen.

Man putzt und schuppt den Karpfen rein, wäscht ihn auß, schneidet das weiße Fleisch auß denselben, befreyet es von allen Gräthen, thut Butter, Salz, Pfeffer, Petersilie, Citronenschale, Muscatblüthe und Gewürznelken, alles fein gestoßen, nebst einem Eingerührten von fünf Eyern dazu, mischt es mit dem Fleische, und läßt die Masse in der Casserole schwi- gen. Man füllt sie in Hammeldärme, bratet sie auf dem Roste, und gibt braune Butter dazu.

256. Würste von Hecht.

Dieser wird ebenfalls geschuppt, ausgenommen und gewaschen, das Fleisch ausgeschnitten, und von demselben die Gräthen genommen. Fein gehackte Zwiebeln und Scha- lotten werden in Butter weich geschwigt, Basilicum, Thy-

mian und Majoran in Milch gekocht, so wie auch einige Semmeln in dieselbe eingeweicht. Daß Hectfleisch passirt man mit den Zwiebeln und Schalotten in Butter, hacht es dann mit denselben recht fein, salzt und würzt es gehörig, schlägt acht bis zehn Eyer ein, rührt alles Obige in einem Weidling wohl unter einander, und gießt so viel als nöthig, zerlassene Butter dazu, auch die Kräutermilch nach und nach darein, bis die Masse nicht mehr zu fest ist. Dann füllt man sie in fette Schweinsdärme und kocht die Würste in Milch. Beym Gebrauch werden sie in papiernen Kapseln mit Butter gebraten.

257. Blutwürste von Karpfen.

Sie werden eben so, wie die vorhergehenden Hectwürste zubereitet, nur daß man keine Eyer und keine Milch, dafür aber Schweinsblut dazu nimmt.

258. Bratwürste von Karpfen und geräuchertem Lachs.

Nachdem ein drey- bis vierpfündiger Karpfe gehörig rein gemacht worden, schneidet man das feine gute Fleisch von diesem, und halb so viel von einem geräucherten Lachs, dann eine Semmel fein würflicht dazu, benezt es zusammen mit einem Seidel weißen Wein, schwißt eine Hand voll Zwiebeln, nebst etwas Rocamboll in Butter weich, und thut sie nebst fein gestossenen Wurstkräutern zu dem Obigen. Ein halbes Pfund rein gepuzte Gardellen, drey Loth Kapern, werden zusammen fein gehackt, und mit dem Saft von einer Citrone unter das Übrige gut gemischt. Alsdann wird die Masse in Schweinsdärme, aber nicht zu fest, gestopft, sonst zerplagen sie. Diese werden in beliebige Stücke abgetheilt, mit Bindfaden zugebunden, und in papiernen, mit Butter ausgestrichenen Kapseln langsam auf dem Rost gebraten.

259. Krebswürste à la Duchesse.

Die Krebse, ungefähr fünf und zwanzig Stück, werden lebendig ausgebrochen, die Schweifchen recht klein gehackt, und in Milch geweichte Semmeln und sechs Eyer dazu ge-

rührt. Von den Schalen schneidet man die Köpfe ab, nimmt das Bittere heraus, stößt sie mit einem guten Stück Butter in einem Mörser fein, schwißt sie eine Weile zugedeckt auf Kohlen, füllt dann verhältnißmäßig Rahm darauf, läßt sie einige Mahl damit aufkochen, und streicht sie durch ein Saartuch zu dem Obigen. Hierauf thut man noch zwey bis drey hart gekochte Eydotter, Salz, Muscatblütthe, dann ein wenig frischen Majoran dazu, arbeitet dann die ganze Masse gut durch, die weder zu dünn, noch zu dick seyn darf, füllt sie in rein gewässerte Schweinsdärme, und kocht sie in Milch.

260. Bratwürste von Hammelfleisch.

Man schabt aus einem Hammelschlägel das feine Fleisch ohne Nerven und Fett aus, hackt es mit einem Schneidmesser recht fein, nimmt unter vier Pfund mageres Hammelfleisch ein Pfund frischen Speck, und hackt ihn klein würflicht, thut etwas gestoßenen Pfeffer, ein halbes Seidel weißen Wein, die Schale von einer Citrone, dann feine Wurstkräuter dazu, arbeitet darauf die ganze Masse durch einander, und stopft sie fest in enge Schweinsdärme. Wenn man diese Würste zum Gemüse geben will, bestreicht man sie mit Butter, und bratet sie gelinde auf dem Roste.

261. Würste von Kaninchen (Königshasen).

Von abgebratenen Lapin (Kaninchen) wird das feine Fleisch von den Nerven abgeschabt, und mit den weichen Seitentheilen derselben fein zusammengehackt. Ein Paar Semmeln weicht man weiter in Milch ein, drückt sie hernach aus, und nachdem man ein Pfund Schweinfett würflicht geschnitten hat, passirt man erst eine Hand voll fein gehackte Zwiebeln in derselben, rührt Obiges darein, und gibt die Semmel dazu, auch Wurstkräuter und Salz, nebst etwas Gewürze: Dieß alles rührt man mit süßem Rahm und sechs Eydottern wohl durch einander, und verfährt damit, wie bey den weißen Boudins.

262. Kälberne Bratwürste mit Mark.

Das Fleisch wird aus dem Schlägel herausgeschnitten, und von den Nerven geschalt; zuerst mit dem Schneidmes-

ser fein gemacht, dann im Reibsteine gerieben, das Mark kleinwürflicht darunter gemengt, gut gewürzt, und mit etwas weißen Wein angefeuchtet. Darnach füllt man diese Masse in rein gewässerte Hammelsdärme, theilt dieselben in beliebiger Länge ab, und bratet sie langsam auf dem Roste.

263. Französische Andouilles (Blutwürste).

Schöne, fette, rein gepuzte Schweinsdärme werden in beliebige Stücke geschnitten, gehörig gewürzt, und alsdann mit etwas Wein marinirt; in gleicher Größe schneidet man eben so viel Schweinfett, als Schweinsfleisch und Därme. Man mischt alles durch einander, mit Inbegriff der gehörigen Wurstkräuter, Thymian, Basilicum, Majoran, Pfeffer und Muscatnuß, legt die marinirten Därme zu Obigem, arbeitet alles gut unter einander, und füllt es in Schweinsdärme, nicht zu fest, sondern lieber etwas locker, damit sie nicht auffspringen. Man muß diese an beyden Enden mit Bindfaden gut zubinden, kocht sie in Bouillon oder Braise ab, und bedient sich derselben, wenn sie kalt sind, auf verschiedene Weise. Sie werden theils grillirt, wie sie sind, oder auch mit geriebenem Brot panirt und grillirt; auch kann man dieselben im Winter lange aufbehalten.

264. Englische Bratwürste.

Zu diesen nimmt man ein Pfund junges Schweinsfleisch, fett oder mager, eben so viel Kalbfleisch und Nierenfett; Haut und Nerven müssen von jedem Fleisch abgeschabt werden, hackt es fein zusammen, so wie auch ein halbes Pfund in Milch geweichte Semmeln, sechs frisch gepflückte Salbeyblätter, etwas Citronenschale, Salz, Pfeffer, Muscatnuß und dann die gewöhnlichen Wurstkräuter. Wenn dieß alles wohl durch einander gemengt worden, und man Belieben trägt, etwas Madera- oder Rheinwein darunter zu arbeiten, ungefähr eine Obertasse voll, so gibt es den Würsten einen feinen Geschmack. Bey dem Gebrauch benetzt man das Teigbret mit frischem Wasser, rollirt die Masse, und formirt Bratwürste davon, welche in gleicher Länge geschnitten seyn müssen. Diese grillirt man, legt sie auf einem mit Butter be-

strichenen Papier auf den Rost, und läßt dieselben Farbe nehmen, oder man bratet sie in einer Pfanne mit etwas Butter. — Eben diese Wurstfarce kann man in Schweinezege einfüllen, und gewürfelte Trüffeln darein mengen, welche man vorher in geschabten Speck und fein gehackten Zwiebeln passirt hat, daraus gleiche Creppinets formirt, und dann auf beyden Seiten auf dem Roste grillirt.

III.

E i n g e m a c h t e s.

B e r e i n n e r u n g.

Der Ausdruck Eingemachtes umfaßt gegenwärtig in der Kochkunst ausgedehnte Begriffe, man versteht darunter nicht mehr wie ehemahl3, ausschließlich die Fricassees und Ragouts, nebst den Fleischfüllen der Pasteten, sondern überhaupt alle Gattungen Fleisch oder Fische, sie mögen gedämpft, gekocht, am Spieße oder auf dem Roste gebraten seyn, sobald sie in einer Sauce erscheinen. — Auch die Fleischaufäufe, denen Mehl beygefügt wird, gehören hierher, und im weiteren Sinne sogar alle kalten Speisen, die aus Fleisch oder Fischen bereitet werden.

Die mancherley Benennungen, welche in dieser Abtheilung der Kochkunst gebräuchlich sind, bestätigen von selbst den Unterschied, der zwischen den verschiedenen Arten von Eingemachten Statt findet; so bedeutet z. B.

265. Fricassee.

Eine Speise von Kalbfleisch, Hühnern, Tauben, Wild, Fischen, Fröschen u. dgl., in kleine Stücke geschnitten, die man mit Gewürz und feinen Kräutern dämpft, und gleichsam braten läßt, und hernach mit einer Eyer- oder Limoniensauce anrichtet.

266. Braise (sprich: Bräse).

Ein auf besondere Art zugerichteter Kraftsud, von einem überaus angenehmen Geschmacke. Das Verfahren dabey ist folgendes: wenn man z. B. einen Kapaun, eine Ente oder eine Kalbsbrust in der Braise zurichten will, so sucht man erst eine Casserole aus, welche die hinlängliche Größe hat,

um ordentlich darin liegen zu können. Nun schneidet man Speck in Scheiben, belegt den Boden der Casserole damit, hackt dann einen guten Theil Nierenfett ein wenig durch, bestreuet den Speck damit, thut Vorbeerblätter, Basilicum, Rosmarin, Thymian und andere beliebige Kräuter, ganze Zwiebeln, ein wenig ganzen Pfeffer, einige ganze Nelken, ein Paar Stücke Ingwer, und das nöthige Salz daran, legt dann das Stück, welches man zurichten will, oben darauf, deckt die Casserole zu, setzt sie auf einen niedrigen Dreyfuß, gibt ein gelindes Kohlenfeuer darunter, damit es langsam mit Hülfe des Fettes in seiner eigenen Brühe übergehet, worauf man es zuweilen umkehrt, und im Falle die Brühe zu wenig würde, ein wenig Fleischsuppe, in Ermangelung derselben aber Wasser zugießt, und es fertig kochen läßt. Übrigens kann man, wenn man will, eine beliebige Sauce daran machen.

267. Estauffade (Stoffade).

Eine Speise, deren Bestandtheile nämlich Tauben, Kapaune, Kalbs- oder Lammfleisch u. dgl., wenn sie vorher wohl geklopft, gesalzen, und mit Mehl oder Gries bestreuet worden, in bräunlich gemachter Butter oder Speck geröstet, und dann in Fleischbrühe langsam gekocht wurden, wozu man gemeinlich allerhand Gewürz, Wein, Limonienschalen und einige gute Kräuter mit aufkochen lassen kann.

268. Grillade.

Etwas auf dem Roste Abgebratenes. Grilliren, auf dem Roste abbraten, welches man gewöhnlich mit den Ueberbleibseln eines Bratens thut, die man dann mit einer Sauce zurichtet.

269. Fische, Haché.

Eine kleine, gehackte Fleisch- oder Fische Speise, welche in Butter gedämpft, gewürzt, und dann mit einer guten Brühe versehen wird.

270. Ragout, (Raguh).

Eine aus Fleisch oder Fischen mit Gewürz, Austern, Gardellen, Limonien, Oliven, Trüffeln, Maurachen, Kappern u. dgl. gekochte gute Brühe, welche an andere Speisen, oder auch an diese Speise selbst gegossen wird, um ihnen einen höheren Geschmack zu geben.

271. Farce, (Fasche).

Ein feines Gehäcke von rohem Fleisch, womit man ausgekommene Tauben, junge Hühner, Lamm- und Kalberbrüste, Indiane, Kalbsschlägel, ausgeschnittene Krauthäuptel, Kohlrabi und anderes Knollengewächs, wie auch mancherley Zugemüse anfüllt. Oft wird es mit Milch, Spinat, Cyern, grüner Petersilie, Muscatblüthen, feinen Kräutern, und andern Gewürz vermischt.

Noch bedeutender ist der Unterschied in der Farbe der Saucen, und in der Wirkung der Gewürze auf den Gaumen, daher auch bey dem Auftragen dieser Speisen von dem Einfachen zu dem Zusammengesetzten, dann von dem Weißen oder Gelben zu dem Braunen oder Dunkeln, und in dieser Reihe immer die pikanteren nachfolgend, fortgeschritten wird, weil, wenn man das Kräftigste gleich vom Anfange genießen wollte, der Gaumen zu sehr gereizt, und sodann aller Geschmack von dem später aufgetragenen Einfachen verloren haben würde, daß ihm schaal und fad vorkommen müßte.

Daß Kalb gibt viele Arten von Eingemachten, die stets unter die Einfachen und Unangenehmen gehören.

272. Eingemachter Kalbskopf.

Dieser wird ganz mit seiner Haut abgebrühet, und in einer Braise gekocht, dann heraus gelegt, die Haut nach der Länge aufgeschnitten, und das Hirn herausgethan. Weiter wird eine gut gewürzte Farce gemacht, in welche man das Hirn mengt, den Kalbskopf und die Ohren damit farcirt, mit Salz und Pfeffer besäet, hernach in laulich gelassener Butter, in abgeklopften Cyern und fein geriebener Semmel

umgekehrt, bis er im heißen Ofen schön gelblicht wird, servirt man ihn mit einer Sauce pikant.

273. Kälbernes Brüstel in der Glace.

Man nimmt ein schönes kälbernes Brüstel, löset die Rippen davon aus, schneidet das Schildel herab, blanschiret es, das heißt: man gibt es in ein siedendes Wasser, und läßt es einige Augenblicke aufsieden, nehme es dann vom Feuer, und lege es einige Minuten in kaltes Wasser; sodann in fünf oder sechs Reihen mit fein geschnittenem Speck gespißt, und die Spitzen vom Speck mit einem scharfen Messer gestugt, daß das Ganze wie ein Igel aussieht. Man lege es dann in eine Casserole, gebe einige Stücke Schinken, Schalotten oder Schnittlauch, und ein kleines Büschel grüne Petersilie dazu, fülle die Casserole mit brauner Suppe an, gebe den Deckel darauf, und lasse es so lange dünsten, bis es weich ist. Dann nehme man das Brüstel heraus, seihe die Sauce durch ein Sieb, gebe sie wieder in die Casserole, und lasse sie so lange sieden, bis sie zu einer Glace wird, und ganz wenig Sauce übrig bleibt, lege dann das Brüstel wieder hinein, wickle es in die Glace gut ein, daß es auf allen Seiten, besonders auf jener, wo es gespißt ist, mit der Glace umzogen wird; lege es in die Mitte der Schüssel, gebe die kleine Sauce darüber, und mache einen Kranz auf folgende Art: man nehme eine gute Fasch von einem halben Pfund Kalbfleisch, acht Loth Speck, einer abgeriebenen und in Milch geweichten Semmel, dieß alles klein zusammen geschnitten, und in einem Mörser fein gestoßen; gebe zwey oder drey Eydotter hinein, daß es zu einem Teig wird, dann etwas klein geschnittene Schalotten und etwas grüne, ebenfalls klein geschnittene Petersilie dazu. Man gebe es dann auf ein mit Mehl bestaubtes Bret, mache eine dicke Wurst davon, koch sie in einer Rindsuppe, und ist sie gekocht, so schneide man messerdicke Blätter davon, belege den Rand der Schüssel damit, daß es einen schönen Kranz bildet.

274. Kälbernes Brüstel mit Spargel, Krebsen und grünen Erbsen gefüllt.

Man wasche das Brüstel rein aus, und bereite es zum Füllen; die Fülle dazu wird auf folgende Art bereitet: Man weiche eine abgeriebene Semmel in Milch, übersiede den Spargel und die Krebse, löse sie aus, und schneide sie sammt dem Spargel klein gewürfelt; von den Schalen wird eine Krebsbutter gemacht, die Semmel ausgedrückt und klein geschnitten, und mit etwas klein geschnittener grüner Petersilie ein wenig abgedünstet; man gebe auch den Spargel sammt den Krebschweifchen, und etwas grüne Erbsen darein, lasse es wieder etwas dünsten, dann stelle man es von der Gluth weg, würze und salze es, und lasse es ein wenig abkühlen; man schlage ein ganzes Ey und einen Dotter daran, rühre es gut durch einander, fülle es in die Brust, dann in eine Reine auf Speilen gelegt, eine Rindsuppe darüber gegossen, und schön weich dünsten lassen.

Bevor man es zur Tafel gibt, wird eine Champignonsauce gemacht, und über das Brüstel gegeben.

275. Lämmernes in Vertramsauce.

Man nehme das Brüstel von einem Lamm, blanschire es schön, und schneide es in Stücke. Man lasse dann ein Stück Butter warm werden, gebe einen Löffel voll Mehl hinein, lasse es ein wenig anlaufen; dann eine in vier Theile geschnittene Zwiebel, und ein Büschel Vertram darein gegeben, fülle es mit Brühe auf, gieße etwas Essig und zwey Löffel voll Milchrahm hinein, gebe das Lämmernes dazu, und lasse es so lange sieden, bis es weich genug ist. Bevor man es auf die Tafel gibt, richte man das Lämmernes auf die Schüssel, seihe die Sauce, und lasse sie wieder aufkochen, sprudle zwey Eydotter in einem Topf gut ab, gebe die Sauce dazu, und gieße sie dann über das angerichtete Fleisch.

276. Kälberner Schlägel, mit geselchten Zungen gespickt.

Man nehme einen mittleren Schlägel, wasche und salze ihn, bereite gesottene geselchte Zungen, wie auch einige Sar-

dessen, etwas Mark, schneide dieseß alles in längliche Stücke, mache mit einem schmalen Messer Löcher in den Schlägel, und spicke ihn abwechselnd mit Zungen, Sardellen und Mark; man belege sonach eine Casserole oder Reine mit Butter, drey mit Gewürznelken besteckte Happel Zwiebel, von einer Limonie die Schalen und den Saft, gebe den Schlägel darauf, gieße ein Seidel Wein, und die Hälfte so viel Brühe daran, decke ihn gut zu, gebe oben und unten Gluth, lasse ihn sonach durch zwey Stunden langsam dünsten, kehre ihn aber mehrmahlß um. Ist er vollkommen ausgedünstet und mürbe, so schneide man eine Hand voll Kapern, gebe den Schlägel in eine andere Casserole, seihe die Sauce darauf, gebe die Kapern nebst einigen Löffel voll Milchrahm dazu, lasse ihn noch ein wenig aufdünsten, richte den Schlägel auf eine Schüssel, die Sauce darüber, und gebe ihn zur Tafel.

277. Gespickte Kälberne Schnitzel.

Es werden von einem kälbernen Schlägel zwey Finger breite, und vier Finger lange Schnitzel, nicht gar zu dick, geschnitten; man spicke sie mit fein geschnittenem Speck, salze sie ein wenig, und lege sie in heißes Fett; dann bestecke man ein Happel Zwiebel mit Gewürznelken, lege sie auch daran, und lasse es gelbbraun werden; nehme ein wenig Mehl und Semmelbröseln, streue es auf die Schnitzel, und lasse es so lange dünsten, bis es bräunlich wird, gieße einen Schöpflöffel voll Brühe darauf, gebe von einer halben Limonie den Saft, ein wenig geschnittene Limonienschalen, wie auch zwey klein gehackte Sardellen und etwas Muscatbluthe dazu; wasche dann frische Müscherl mit Wein auß, gebe sie darunter, und lasse es aufkochen. Die Müscherl können auch ausgelöset werden.

278. Faschirtes in Kälberneze.

Man läßt ein halbes Pfund Kalbfleisch mit etwas Speck und Zwiebel abdünsten; hat man etwas von einem gebratenen Indian oder Kapaun, kann man es auch dazu nehmen; man schneide das Gedünstete sammt Speck, Zwiebel, und den

Braten, auch eine Semmel in Milch geweicht, etwas grüne Petersilie, alles klein zusammen, gebe Salz und gestoßenen Pfeffer dazu, rühre ein ganzes Ey und zwey Dotter daran; man bestreiche eine Casserole mit Butter, besäe sie mit feinen Semmelbröseln, lege das Kälbernez, und auch die Fasch hinein, decke es oben wieder mit einem Kälbernez zu, gebe den Deckel darauf, unten und oben Gluth, und backe es schön heraus. Dann mache man eine kleine Einbrenne, fülle sie mit brauner Suppe auf, gebe auch etwas Limonienschale dazu, und lasse es gut versieden; zuletzt noch zwey Löffel voll Milchrahm, kleine Kapern und von einer Limonie den Saft darein, und lasse es noch ein wenig aufkochen. Man stürze sonach das Faschirte auf eine Schüssel, gebe die Sauce darüber, und ziere sie mit klein ausgestochenen Limonienschalen. Wenn die Fasch ausgebacken ist, kommt sie in die Sauce, und wird eine Viertelstunde mitgekocht.

279. Faschirter Hase.

Man nimmt ein Stück von einem kalten Hasen, ein Stück Rehfleisch, etwas Zwiebel, die Hälfte von einer gebratenen Gansleber, eine in Rindsuppe geweichte Semmel; schneide dieseß alles recht fein zusammen, gebe zwey Eydotter, zwey Löffel voll Milchrahm, wie auch gestoßenen Pfeffer dazu, und rühre alles gut durcheinander. Man bestreiche eine Form von einem Hasen mit Gansfett, bestreue sie mit Semmelbröseln, gebe einen Theil des Fasch hinein, dann dünne Schnitten von dem Hasen oder Rehschlägel, belege damit die Mitte des Modells; gebe die noch übrige Fasch darauf, oben und unten Gluth, und backe es schön aus. Man mache dann eine etwas braune Einbrenne, fülle sie mit Brühe auf, gebe etwas Essig, Limonienschalen, Kapern und zuletzt ein Paar Löffel voll Milchrahm hinein, lasse es aufkochen, stürze dann den Hasen auf eine Schüssel, und gebe die kleine Sauce darüber.

280. Zungen in Fricandeaux.

Man gibt die Zungen in einen Topf, ein Büschel grüne Petersilie, Schnittlauch, etwas gelbe Rüben und Salz

darein, läßt es so lange kochen, biß man die Haut davon abziehen kann. Sodann spicke man sie mit fein geschnittenem Speck in drey oder vier Reihen, eine nach der andern, richte dann in eine Casserole Speck, Zwiebel, gelbe Rüben und Schinken, alleß blätterweiß geschnitten, setze die Zungen hinein, fülle sie mit brauner Suppe auf, decke die Casserole zu, und lasse die Zungen so lange auf einer gelinden Gluth dünsten, biß sie weich genug sind. Sodann nehme man sie heraus, seihe die Sauce, gebe zwey Löffel voll guten Essig hinein, lasse die Sauce so lange kochen, biß sie zur Glace wird, lege dann die Zungen wieder hinein, fehre sie auf alle Seiten um, so sind sie fertig. Man kann auch um den Rand der Schüssel einen Kranz von kleinen gedünsteten Zwiebeln legen:

281. Zungen am Spieße gebraten, mit Sardellen-Sauce.

Man kochet eine frische, große Zunge weich, und ziehet dann die Haut davon ab; sie darf aber nicht eher aus dem Topf genommen werden, als wenn man sie gleich an den Spieß stecken will; sie muß aber auch von dem Spieße zur Tafel gegeben werden. Man bereitet sie auf folgende Art: wenn die Haut abgezogen ist, so spicke man sie mit zwey Theilen Speck und einem Theile Sardellen schön zierlich; stecke sie an einen dünnen Spieß, lasse ein Stück Butter zergehen, gebe ein halbes Seidel Milchrahm dazu, und begieße sie während des Bratens drey biß vier Mal damit, bestreue sie dann mit Semmelbröseln, drücke von einer Limonie den Saft darauf, und gebe noch ein Mal die Sauce darüber; die Zunge muß gäh gebraten werden; man ziehe sie dann vom Spieße, lege sie auf eine Schüssel, und gieße die Sauce dazu.

282. Ragout von Kalbfleisch.

Man nehme ein Stück von einem kalten Kalbsbraten, schneide es großgewürfelt zusammen, mache eine Buttersauce, nämlich: man lasse ein Stück Butter in der Größe eines Eies warm werden, gebe einen Löffel voll Mehl hinein, lasse es ein wenig anlaufen, fülle es mit Brühe auf, einen

Löffel voll Milchrahm und etwas gestoßenen Pfeffer dazu. Wenn die Sauce fertig ist, so gebe man das Kalbfleisch hinein, auch 25 bis 30 in Stücke geschnittene Spargel und Champignons, welche aber vorher in Butter und grüner Petersilie gedünstet werden; lasse alles zusammen gut eindünsten, daß keine Sauce davon übrig bleibt. Man richte es in eine Schüssel in der Form eines Berges an, und gebe einen Kranz von Butterschneitzwerk herum. Man kann, wenn kein Spargel mehr zu bekommen ist, an dessen Stelle Kraut nehmen, welcher aber vorher in Salzwasser abgekocht, und in Stücken geschnitten wird.

283. Zungen in der polnischen Sauce.

Die Zunge wird im Salzwasser weich gekocht, die Haut abgezogen, und sonach in eine Casserole gegeben; man gebe Speckblätter, eine große Zwiebel, eine gelbe Rübe in Blätter geschnitten, etwas ganzes Neugewürz und einige Kalbsknochen dazu; alles dieses lasse man auf einem Kohlenfeuer so lange dünsten, bis es schön braun wird, stäube einen guten Löffel voll Mehl daran, lasse es braun werden, fülle es halb mit rothem Wein, und halb mit Brühe auf, und lasse es gut verkochen, seihe die Sauce durch ein Sieb in eine andere Casserole, gebe drey bis vier Loth Weinberl, rein geklaubt, und drey Loth geschwellte und gestiftelt geschnittene Mandeln dazu, lege die Zunge hinein, und lasse es gut aufkochen. Vor dem Anrichten wird die Zunge durchaus mit gestiftelten Mandeln gespickt, die Sauce auf die Schüssel angerichtet, und die Zunge darauf gelegt.

284. Zungen in der Hetschepetsch-Sauce.

Die Zunge wird im Salzwasser weich gekocht, und in dünne Blätter geschnitten; dann werden vier bis fünf Löffel voll eingesottene Hetschepetsche mit etwas Zucker und weißem Wein zu einer Sauce verdünnet, auf den Boden der Schüssel gegossen, die geschnittene Zunge in zwey Reihen auf die Sauce gelegt, doch so, daß man in der Mitte der Schüssel einen leeren Raum läßt, und die Sauce sichtbar ist.

285. Fricassée von gespicktem Kalbfleisch.

Man schneide aus dem Kalbsschlägel eines Messerrückens dicke und drei Finger breite Scheiben, die mit einem Hammer ein wenig geklopft, und auf Art eines Lepphuhns mit kleinem Speck gespickt werden. Man lege sie in eine Pfanne, lasse sie braun braten, gieße Fleischbrühe daran, und thue Pfeffer, Muscatblüthe und ganze Zwiebeln dazu. Wenn es kurz eingekocht ist, thue man noch ein Paar Zehen klein gehackten Knoblauch daran, und lasse ihn darin mit kochen.

286. Fricassée von Lammfleisch.

Man hacke das Fleisch in kleine Stücke, wasche es rein aus, lasse es in einer Casserole mit Butter abschwitzen, und decke es zu, daß es schön gelb wird. Indessen mache man eine Sauce von Fleischbrühe, Wein, Ingwer, Pfeffer und Gewürznelken, lasse sie kochen, thue das Fleisch hinein, gieße etwas von der Butter daran, und brenne es mit Mehl ein. Sodach lasse man es hinlänglich kochen, gebe ihm das nöthige Salz, und garnire es beym Anrichten mit klein geschnittenen Limonienschalen.

287. Fricassée von Tauben.

Man schneide die Tauben in vier Theile, lasse sie in heißer Butter rösten, gebe etliche Champignons und grüne Petersilie hinzu, gieße Fleischbrühe und Wein daran, und lasse es zusammen aufkochen. Zuletzt gebe man etwas Muscatblüthe und ein Stückchen Butter daran.

288. Fricassée von übrig gebliebenem Kalbsbraten.

Man häute das Braune von demselben ab, zerschneide es in Stücke, schwitze es in einer Casserole mit Butter ab, gebe Fleischbrühe, Salz, Pfeffer, Muscatblüthe, und eine halbe klein geschnittene Zwiebel daran, lasse alles zusammen eine kurze Zeit kochen, rühre dann ein Paar Eydotter mit ein wenig Essig ab, thue etwas klein gehackte Petersilie hinein, und gieße es an das Kalbfleisch, worauf man es über dem Feuer dicklich werden läßt.

289. Daß ganze Euter fäschirt.

Dieseß Euter muß in einem oder zwey großen ganzen Stücken bestehen. Nachdem es weich gesotten, und abgehäutet ist, wird nach der Länge deßselben schnitzweise darein geschnitten, aber nicht biß auf den Boden hindurch; sonach mache man ein gutes, ganz feines Haché, vermische es mit ein Paar Eydottern, und fülle zwischen jedem solchen Schnitz von diesem Fäschirten ein, sodann wird daß Euter wieder in die Form zusammen gedrückt, ein Seidel saurer Rahm, mit ein Paar Eydottern abgerührt, über daß Euter gegeben, mit Semmelbröseln besäet, und in der Röhre ein wenig gebacken, biß es eine schöne Farbe bekommt. Sonach wird es mit der dabey befindlichen Sauce zur Tafel gegeben.

290. Ein gutes Euter, mit Zucker glacirt, in einer Pomeranzensauce.

Man nehme zwey Stück Kuh-Euter, koche sie weich, nehme sie sodann auß dem Sude, schneide die Haut davon ab, und formire sie ganz rund. Dann mache man von einem Stück Butter und einem Löffel voll Mehl eine Sauce, lasse sie gelblich anlaufen, gebe Fleischsuppe, ein Glas weißen Wein, ein auf Pomeranzen abgeriebenes Stückchen Zucker, wie auch den Saft derselben darein, lasse die Sauce gut verkochen, schlage sie durch ein Sieb auf die Schüssel, gebe daß Euter darauf, bestreue es gut mit Zucker, überbrenne diesen mit einem glühenden Eisen, damit daß Euter eine Glace bekommt, und gebe es zur Tafel.

291. Schnitze von einem Euter, grillirt, auf einer Kräutersauce.

Man koche ein ganzes Euter recht weich, schneide es hernach zu messerrückendicken Schnitzen auf, bestreue sie mit Salz, wende jede Schnitze in zerlassener Butter und in Semmelbröseln um, grillire oder brate sie auf beyden Seiten auf dem Roste. Indessen wird eine Kräutersauce gemacht, auf die Schüssel gerichtet, daß Euter darauf, und zur Tafel gegeben.

292. Ein Ragout oder Eingemachtes mit einem weißen Reif auf der Schüssel.

Man kocht Reif in guter Fleischsuppe recht dick ein, und rührt, wenn der Reif noch warm ist, etliche Eydotter daran. Zu einem Viertelpfund Reif kann man drey Eydotter, dann Salz und Muscatblütthe daran geben. Man nehme hernach eine flache Schüssel, beschmiere sie mit Butter, und mache von dem Reif einen runden Reif auf die Schüssel. In die Mitte des Reifes gebe man ein eingemachtes Kalbfleisch oder Hühnchen in einer Krebsauce, mache von Krebsbutter und Mehl eine Buttersauce, gebe das Fleisch oder die Hühnchen mit ausgelösten Krebschweifchen dazu, dann das Eingemachte nebst der Sauce in den Reif, stelle es in einen heißen Ofen, oder in eine Röhre, eine Viertelstunde lang, und gebe es zur Tafel.

293. Ein grünes Ragout mit einem rothen Reif auf der Schüssel.

Man mache aus einem Viertelpfund frischer Butter eine schöne Krebsbutter, schäle von vier kleinen Semmeln die Rinde ab, und weiche sie in Milch. Wenn sie weich sind, drücke man sie aus, treibe sie mit der Krebsbutter ab, rühre vier Eydotter, und ein ganzes Ey daran, gebe das gehörige Salz und Muscatblütthe dazu, auch etliche klein geschnittene Krebschweife darunter. Man mache sonach von diesem Abgerührten auch so einen Reif auf eine mit Butter beschmierte Schüssel, wie bey dem vorhergehenden; in die Mitte des Reifes gebe man ein eingemachtes Kalb- oder Lammfleisch, in sehr kleinen Stücken geschnitten, in einer Petersiliensauce. Wenn das selbe gut verkocht ist, gebe man es in die Mitte des Reifes, bestreiche den Reif nochmahls mit Krebsbutter, und stelle es eine halbe Stunde in einen nicht gar zu heißen Ofen. Vor dem Unrichten nehme man von oben dem Eingemachten die darauf befindliche Haut ab, und gebe es zur Tafel.

294. Ein rothes Eingemachtes oder Ragout, mit einem grünen Reif auf der Schüssel.

Man nehme recht viel Spinatopfer (geläuterten Spinatsaft), und weiche zwey kleine abgeschälte Semmeln in Milch ein. Wenn sie weich sind, so nehme man beyläufig ein Pfund feine Kalbsfarce, rühre die Semmeln nebst ein Paar Eiern darunter, auch eine Hand voll fein geschnittene grüne Petersilie, und rühre diese nebst dem gemachten Spinatopfer darunter, biß die abgerührte Farce schön grün ist; man mache dann von diesem ebenfalls, wie vorhergehend, einen Reif auf eine mit Butter beschmierte Schüssel, und gebe in die Mitte des Reiß ein Ragout, oder eingemachtes Hühnchen, in einer Paradeisäpfelsauce, und lasse dieses eine halbe Stunde im warmen Ofen stehen. Auf diesen Reif und auf das Eingemachte kann man oben einen mit Butter beschmierten Bogen Papier legen, daß sich von beyden durch die Wärme die Farbe nicht zu sehr verliere. Dann hebe man das Papier weg, und gebe das Ragout zur Tafel.

295. Ein weißes Ragout oder Eingemachtes, mit einem gelben Reif auf der Schüssel.

Man nehme sechs biß acht Stücke schöne dunkelgelbe Rüben, puge und wasche sie, koche sie dann in guter Fleischbrühe, biß sie ganz weich sind, seihe die Suppe davon, und drücke die gelben Rüben durch ein Passirsieb, nehme hernach das Durchgedrückte von den gelben Rüben, reibe dasselbe mit Butter und einer Hand voll Semmelbröseln ab, gebe vier Eydotter darunter, ein wenig Salz und Muscatblüthe; man mache von diesem Abgerührten einen Reif auf eine mit Butter beschmierte Schüssel, und gebe in die Mitte desselben ein Ragout, oder eingemachtes Kalb- oder Lammfleisch, mit einer weißen Buttersauce. Man kann auch etwas Carviol oder Blumenkohl darunter geben. Auch kann das Eingemachte von Hühnchen seyn.

Man lasse es eben so, wie das Vorige, eine halbe Stunde im warmen Ofen, oder in der Röhre, und gebe es so zur Tafel.

296. Ragout von Kalbs-Braisen.

Man schneide Schinken in dünne Scheiben, so viel man benöthiget, und koche sie gehörig ab, die Kalbs-Braisen wasche man gut aus, lasse sie in warmen Wasser wieder steif werden, puzze sie ab, und lege sie nebst den Schinkenscheiben in eine Casserole; vorher aber schneide man abgesottenen, rein gepuzten, und wieder kalt gewordenen Ochsengaumen, nebst Maurachen und Champignons klein, thue dieses mit in das Casserole, gebe klein gehackte Zwiebeln, Porbeerblätter und Salz dazu, mache eine etwas gelbraune Einbrenne, giesse ein wenig Fleischsuppe dazu, schütte es sodann über das Ragout, und lasse es damit kochen.

297. Schlüssel = Pastete mit Hecht = Ragout.

Wenn der Hecht geschuppt und gerissen ist, so schneide man ihn in kleine Stückchen, salze sie ein wenig ein, und streife sie wieder ganz trocken ab. Nun setze man Butter auf das Kohlenfeuer, gebe Limonienschalen und Muscatblüthe hinein, und passire den Hecht darin, als ob man eine Fricassée machen wollte. Ferner schneide man Artischocken zu kleinen Stückchen, und lege sie nebst Maurachen, nachdem sie vorher abgequetscht und ausgewaschen sind, in gleichen ausgebrochene Krebsßchweife zu dem Hecht, lasse sie ein wenig mit ausschweigen, streue etwas Semmelbröseln hinein, giesse ein Paar Löffel voll Brühe daran, und lasse alles ein wenig kochen. Man bestreiche hierauf eine blecherne Schüssel mit Butter, richte das Ragout ordentlich hinein, und giesse die wenige Brühe darüber, thue noch etwas Muscatblüthe und klein geschnittene Limonienschalen daran, mache von gebrannten hartem Teige ein Blatt, überziehe die Schüssel damit, so weit der Hecht liegt, blase dieses ein wenig auf, daß es rund wird, überstreiche es mit Eyern, ziehe dann einen guten Buttermertig darüber, formire und schneide die Pastete so gut, als man kann, und lasse sie in den Backofen backen. Wenn sie halb ausgebacken ist, so schneide man ein kleines Loch hinein, daß sie nicht aufspringe. Indessen wird folgende Brühe gemacht. Man schlage drey bis vier Eydotter in eine Casserole, giesse

etliche Tropfen Weinessig daran, gebe ein wenig feines Mehl dazu, rühre es ab, lege ein Stück Butter und eine ganze Zwiebel daran, schütte Brühe oder Petersilienwasser hinzu, und rühre es über den Kohlen, bis es anfängt, dicklich zu werden. Man schneide sodann die Pastete auf, ziehe den harten Teig unter dem guten hervor, gieße die Brühe in die Pastete, thue die ganze Zwiebel wieder heraus, rüttle es um, decke sie mit dem Deckel wieder zu, und bestreue sie mit Zucker.

298. Ragout von Allerhand, mit Braisen und Champignons.

Man nehme Obergäumen, Kuh-Euter, Kalbs- und Schweinsohren, dergleichen auch Füße, von jedem so viel, als man braucht, und siede es mit ein Paar Kalbsbraisen im Saßwasser weich. Die Braisen werden ein wenig fein überspißt, das Andere aber sauber gepuht; dann schneide man es länglich, doch nicht allzu klein. Eben dieses thut man mit einigen Champignons, die man in Blätter schneidet. Auch kann man Krebscheren und Schweife, so auch Austern dazu nehmen. Nun mache man in einer Casserole etwas Mehl braun, lasse die Brühe zuerst darin lichtbraun anlaufen, gieße dann Rindsuppe hinein, salze sie, und lege das klein Geschnittene dazu, würze es mit Muscatblüthe und Limonien-saft, und lasse es ein Mahl aufkochen. Bey dem Anrichten lege man die Braisen oben auf.

299. Ragout von Maurachen, mit gebackenem Endiviensalat.

Man schneide die Maurachen nach der Länge entzwey, wasche sie gut, passire sie hernach in einer Casserole braun, thue Salz, Pfeffer, und klein gehackte grüne Petersilie daran, lasse sie mit Erbsenbrühe aufkochen, bis sie dicklich geworden sind, und rühre dann noch ein Paar Eydotter daran. Indessen kochte man wohlgereinigten Endiviensalat in Erbsenbrühe, die man mit Nelken, Muscatblüthe, ein Paar Lorbeerblättern, grüner Petersilie, Salz, und klein geschnittenen Zwiebeln gewürzt hat; ist er dann weich genug, so nehme man ihn

heraus, und lasse ihn ablaufen. Man zerklöpfe dann fünf bis sechs Eyer, tunke den Salat gut darin ein, bestreue ihn mit Semmelbröseln, backe ihn in heißem, nur wenig gesalzenem Schmalze, und garnire das Ragout damit.

300. Ragout von Schnepfen.

Man schneide die Schnepfen, wenn sie gut gereiniget, und in halb Wein, und halb Fleischbrühe gedämpft sind, in zwey Theile, mache dann Butter heiß, röste ein wenig Mehl darin schön braun, lege die zerschnittenen Schnepfen hinein, rühre die gehackte Leber, und was sonst zum Schnepfenschweiß gerechnet wird, unter die Einbrenne, gieße dann den Wein und die Fleischbrühe, worin die Schnepfen gesotten worden, darüber, würze sie mit Nelken, Pfeffer, Muscatblütthe und Salz, füge noch einige Champignons hinzu, und lasse es aufkochen.

301. Ragout von Schweinsfüßen.

Man koch die Füße in Wasser, lasse sie darin stehen, bis sie kalt sind, schneide sie dann in Stücke, lege in eine Casserole ein Stück Butter, bräune ein wenig Mehl und klein geschnittene Zwiebeln darin, thue die zerschnittenen Füße auch dazu, gieße gute Fleischbrühe darauf, würze sie mit Muscatblütthe, Pfeffer, ganzen Nelken und Salz, und lasse sie kochen. Vor dem Unrichten gieße man zwey Löffel voll Essig dazu, oder drücke den Saft von einer Limonie hinein, und lasse sie noch ein Mahl damit aufkochen.

302. Ragout von Repphühnern, in Breslauer Pastetchen.

Zu den Pastetchen wird ein guter Blätterteig gemacht, und ausgetrieben. Dann schmiere man mit Butter kleine, zwey Finger hohe Pastetenformen, und bestreue sie mit Semmelbröseln; sodann mit diesem Teig ausgelegt, und ein Stückchen viereckig geschnittene Semmelschmollen in die Mitte gestellt. Der Deckel wird etwas dicker, als der Boden ausgetrieben, und, nachdem er mit Ey bestrichen worden, über die Pastetchen gelegt, das übrige sauber abgeschnitten,

damit der Teig hoch gehen kann, und darauf die Pastetchen geschwinde gebacken. Zu dem Ragout in die Pastetchen werden zwey Repphühner gebraten, das Brustfleisch ausgelaset, in kleine Stückchen zerschnitten, das übrige aber gestoßen, mit etwas Butter, einem Stück würflich geschnittenen Schinken, klein gehackten Schalotten, Coriander, einigen ganzen Nelken, Anis und Pfefferkörnern aufgesetzt, eine Viertelstunde lang geschwitzt, ein halbes Seidel guten Wein dazu gegossen, und nun läßt man alles gut durchkochen; dann gebe man noch etwas Fleischbrühe daran, und lasse es von neuem kochen. Alsdann streiche man die Sauce durch ein Haarsieb, die fein geschnittenen Repphühner hinein gethan, und recht heiß davon in die Pastetchen gefüllt: man nimmt nämlich die Deckel ab, gibt die Semmelschmole heraus, und thut von der Fülle, so viel nöthig, hinein, worauf sie wieder zugedeckt, und mit Zucker bestreut werden.

303. Hühner in einer Blutsauce.

Wenn die Hühner abgestochen werden, nimmt man in einem Topf etwas Essig, fängt das Blut darin auf, verrührt es mit dem Essig, damit es nicht stocke.

Wenn dann die Hühner rein gepuzt sind, werden sie etwas gesalzen, und schön dressirt, in eine Casserole einige Blätter Speck gerichtet, eine Zwiebel in der Mitte entzwey geschnitten, man spicke jeden Theil mit drey oder vier Gewürznelken, gebe etwas ganzen Pfeffer, und einige Körner Neugewürz hinein, die Hühner dazu, und lasse sie dünsten, sie dürfen aber nicht braun werden; man nehme sie dann wieder heraus, staube zwey Löffel voll Mehl daran, lasse es bräunlich werden, fülle es mit Brühe auf, gebe etwas Limoniensaft dazu, und lasse es gut versieden; seihe es durch ein Sieb, gebe die Hühner darein, und lasse sie so lange kochen, bis sie weich genug sind. Dann vermenge man das Blut gut mit der Sauce, und lasse es nur einige Minuten damit verkochen.

304. Hühner mit grünen Erbsen und Krebs- schweifchen.

Man blanschire kleine Hühner, und zerschneide sie in vier Theile, mache eine Buttersauce, lege die Hühner hinein, dann dünste man ein Seidel grüne Erbsen mit Butter und grüner Petersilie ab; wenn sie weich sind, so gebe man sie zu den Hühnern, auch aufgelöste Krebschweifchen dazu, und lasse es noch eine Viertelstunde kochen. Wenn man es zur Tafel geben will, so legt man die Hühner in die Mitte der Schüssel, die Erbsen wie einen Reif um den Rand derselben, belege sie mit Krebschweifchen so, daß immer die Erbsen zwey Finger breit bloß bleiben.

305. Gaskirte Hühner.

Man nimmt schöne fleischige Hühner, putzt dieselben rein, läßt sie eine Weile in warmen Wasser liegen, damit sie schön weiß werden; man schneide sie dann auf dem Rücken abwärts aus einander, löse die Beine davon aus, biß auf die Schenkel und Flügel. Dann nehme man ein Stück Kalbfleisch, löse die Haut und alle faserigen Theile davon weg, auch etwas Speck, schneide ihn sammt dem Fleisch klein zusammen; man nehme auch eine in Milch geweichte Semmel, drücke sie gut aus, schlage zwey Eyer darauf, und rühre es auf dem Feuer so lange ab, biß es recht dick ist; dann stoße man das Fleisch sammt der Semmel in einem Mörser recht fein zusammen, gebe etwas Muscatblütze und Salz dazu, trockne die Hühner mit einem Tuche ab, fülle die Gask hinein, nähe die Haut auf dem Rücken wieder zusammen, richte sie in ihre gehörige Form, belege sie mit dünnen Blättern Speck, gebe sie mit Petersilienwurzeln und gelben Rüben in eine Casserole, gieße einen oder zwey Schöpflöffel voll Rindsuppe darauf, lasse sie eine halbe Stunde langsam dünsten, und mache eine Champignonsauce dazu. Bey dem Unrichten nehme man den Speck von den Hühnern, gebe sie auf eine Schüssel, und die Sauce darüber.

306. Heißabgesottene Hühner.

Man nehme hierzu kleine fleischige Hühner, und nachdem dieselben rein gepuzt sind, werden sie etwas gesalzen, und schön dressirt; gebe sie dann in eine Casserole, Zwiebel, gelbe Rüben, grüne Petersilie, etwas Pfeffer, Neugewürz und drey oder vier Gewürznelken dazu, fülle es mit drey Theilen Wasser, und einem Theil Essig an, und lasse sie so lange sieden, bis sie zur Hälfte weich sind; dann lasse man ein Stück Butter warm werden, gebe zwey Löffel voll Mehl hinein, lasse es etwas weniges anlaufen, seihe die Sauce darauf, gebe zwey oder drey Löffel voll Milchrahm hinein, lege die Hühner wieder dazu, und lasse sie vollends auskochen.

307. Hühner in einer Kapernsauce.

Man dressire die Hühner schön, und blanschire sie; lasse dann ein Stück Butter warm werden, gebe zwey Löffel voll Mehl darein, lasse es nur ein wenig anlaufen, gebe eine ganze Zwiebel hinein, fülle es mit Brühe auf, und lasse die Sauce versieden; seihe sie durch ein Sieb, lege die Hühner hinein, einen Löffel voll guten weißen Essig, drey Löffel voll Milchrahm, eine Hand voll Kapern, etwas Limonienschalen, beydes klein geschnitten, lasse es so lange sieden, bis die Hühner ausgekocht sind; man richte sie dann auf die Schüssel, und gebe die Sauce darüber.

308. Hühner mit Milchrahm und Limonienspalten.

Zwey kleine Hühner werden rein gepuzt, mit warmen Wasser mehrmahlß ausgewaschen, gesalzen, in die gewöhnlichen Theile zerschnitten, und eine Viertelstunde in dem Salze liegen gelassen. Dann gebe man in eine Casserole guten Milchrahm, schneide eine gute Limonie in dünne Spalten, löse die Kerne sorgfältig davon heraus, gebe die Hälfte davon in den Milchrahm, dann die Hälfte von den Hühnern, wieder Milchrahm, die noch übrigen Limonienspalten, und wieder Hühner, zuletzt Milchrahm und drey bis vier Loth Butter in kleinen Stückchen darauf. Nur ist hier zu bemerken, daß diese Hühner nicht aufgerührt, sondern nur gerüttelt werden müssen, und daß dieselben nicht länger kochen dürfen, als

biß sie ausgekocht sind, weil sie sonst leicht an Ansehen und gutem Geschmack verlieren können. Bey dem Unrichten ordnet man die Hühner auf die Schüssel, die Limonienschalen darauf, und die Sauce darüber.

309. Hühner in einer Paradeisäpfelsauce.

Die Hühner werden rein gepugt, und in die gewöhnlichen Theile zerschnitten, dann mit Butter gedünstet, ein wenig Mehl daran gestäubt, und mit den durchgeschlagenen Paradeisäpfeln, welche zuvor mit Brühe und einer ganzen Zwiebel gut verkocht werden müssen, aufgefüllt, lasse man die Hühner so lange kochen, biß sie weich genug sind; man gebe zuletzt einen Löffel voll guten Milchrahm dazu, richte sie dann zierlich auf eine Schüssel, und gebe die Sauce darüber.

310. Hühner in einer Pomeranzensauce.

Man nehme drey kleine fleischige Hühner, puge, dressire und spicke sie mit fein geschnittenem Speck, brate sie, doch nicht zu stark, nur so viel, daß sie eine schöne Farbe bekommen; man gebe dann in eine Casserole oder Reine ein Stück Butter, mache eine schöne gelbbraune Einbrenne, fülle sie mit brauner Suppe auf, gebe von einer halben Pomeranze, wie auch von einer halben Limonie die Schalen und den Saft, dann auch ein Stück Zucker, und drey biß vier Gewürznelken hinein. Wenn die Sauce eine Weile gesotten hat, seihe man sie durch ein Sieb, gebe die Hühner hinein, und lasse sie noch etwas aufkochen. Bevor man sie zur Tafel gibt, nehme man eine ganze süße Pomeranze, löse die Schale davon herab, schneide sie in zwölf Theile, belege die Hühner damit, und gebe die Sauce, nachdem man vorher das Fett sorgfältig herab genommen, darüber.

311. Dünn geschnittenes Wildschweinfleisch.

Von gebratenem oder gedämpfem schwarzen Wildpret schneidet man die schwarze Haut weg, zertheilt das Fleisch sodann in Filets, und gibt folgende Sauce darüber:

Ein Duzend Zwiebeln werden in der Mitte durchschnitten, und fein aufgeblättert in Butter geschwigt, biß sie schön

bräunlich werden; hernach giesse man Essig und ein Paar Unrichtlöffel voll Espagnole darein, gebe Salz und Pfeffer dazu, und lasse es kurz kochen. Das Fett wird davon abgeschöpft, die Filets in die Sauce gelegt, und bis zum Serviren immer sehr heiß erhalten, denn auffkochen dürfen sie nicht. Beym Unrichten werden sie mit Croutons (geröstetem Brot) oder poschirten Eyern garnirt.

Diese Zurichtung kann man bey allen Gattungen Wildpret anwenden; sie ist immer sehr vortheilhaft, weil man die Reste, welche von der Tafel zurück kommen, wohl dazu verwenden kann.

312. Ausgefütterte wälsche Hahnschenkel.

Einigen solchen Schenkeln löse man die Beine bis auf ein kurzes Stück ab; dann bereite man eine gute Calpicon von Trüffeln, Geslügellebern und Kalbsbriesen, gebe Salz, Pfeffer, Gewürze, fein gehackte Champignons, Schalotten, Zwiebeln, Basilicum nebst geschabtem Speck dazu, und rühre ein Paar Eydotter daran. Damit fülle man die Schenkel ein, und nähe sie alsdann wieder zu, gebe ihnen aber auch die nähmliche Form. Sie werden hernach mit Speckblättern zugedeckt, in starker, aber kurzer Braise weichgekocht, und müssen ein schönes weißes Ansehen haben. Beym Unrichten gebe man eine Sauce italienne darunter.

313. Aufgerollte Enten.

Es werden ein Paar hübsche Enten zuvor rein gepußt und ausgenommen, die Knochen ausgebrochen, gut assaissonirt, recht breit geklopft, und in einer wohl zubereiteten Geflügelfarce öfterß umgekehrt, hernach aufgerollt, und mit Speckblättern behutsam eingebunden. Alsdann kocht man sie in einer Braise mit etwas Gewürze, feinen Kräutern, und einem Glas Wein, kurz und weich, gießt das Fett davon, und gibt bey dem Unrichten eine Sardellensauce darunter.

314. Grillirte Schenkel.

Dieselben werden auf mancherley Weise zubereitet; die beste Art davon ist diejenige, wenn sie eingeschnitten, mit

Salz und Pfeffer besprengt, und auf dem Rost etwas hitzig grillirt werden. Man servirt sie mit Sauce Robert.

315. Glacirte Hammelszungen.

Diese Zungen werden gepuzt, abgehäutet, und mit fein geschnittenem Speck gespißt, alsdann in einer Braise mit Schinken und Kalbfleischschnitten, und einem Büschel Kräutern weich gekocht, und gut assaïssionirt. Diese letzteren werden hernach ausgelegt, etwas von der Braise in ein anderes Casserole passirt, ein Stückchen Glace darein gethan, die Zungen dazu gelegt, und die Casserole auf heißer Asche stehen gelassen, bis sie sich selbst schön gelblich glaciren. Bey dem Unrichten kann man jede beliebige Sauce dazu geben.

316. Ragout von Hammelschweifen.

Man kochte einige Hammelschweife in der Braise nur zur Hälfte ab, damit sie sich im Ragout sonach nicht zertheilen, lege sie hernach heraus, und schneide sie entzwey. In einer Casserole werden Champignons in Butter geschwitzt, gute Coulis oder Espagnole darein gethan, und mit Bouillon oder etwas Schü das Nöthige dazu gegossen, damit es völlig auskochen kann. Schön blanschirte Kalb-Brieschen, die Hammelschweife und feine Leberknödel werden alsdann in die Sauce gelegt, diese gut gewürzt, und auf gelindem Kohlenfeuer fertig gemacht. Dieses Ragout darf weder zu dick noch zu dünne seyn; man kann es in Suppentöpfen, in silbernen Casseroien, oder in einer Pastete serviren.

317. Hammelschlägel auf wilde Art.

Man nehme einen fetten und zarten Hammelschlägel, und häute ihn, wenn er zuvor recht stark geklopft wurde, wie den Rehschlägel ab. Dann wird er gespißt, und in Essig, Salz, Pfeffer, Muscatnuß, Wein, Zwiebeln, Coriander und einer Citrone, wovon die Schalen abgeschnitten seyn müssen, mehrere Tage lang marinirt. Sollte man ihn aber sogleich brauchen, so wird diese Marinade gesotten, und heiß darüber gegossen. Nachher stecke man den Hammelschlägel an den Spieß, und beträufle ihn mit der nähmlichen Marinade und

mit Butter, welche man dazu in die Bratpfanne legt. Man dressire ihn auf die Platte, und servire ihn mit einer Pfeffersauce oder mit dem in die Bratpfanne abgeträufelten Fond, von welchem aber das Fett abgeschöpft seyn muß.

318. 319. Gedämpfter Hammelschlägel.

Man klopfe einen fetten Hammelschlägel gehörig, löse die Schlußbeine aus, und stütze das Längere zu, schneide groben Speck, kehre ihn dann in Salz, Pfeffer, Gewürz, und feingestossenen trockenen Kräutern öfterß um, und durchziehe damit denselben. Nun lege man ihn in eine länglichte Casserole, mit einigen gelben Rüben und ganzen Zwiebeln, Gewürznelken, einem Vorbeerblatt, einem Büschel Petersilie, etlichen geschälten Erdäpfeln, Salz, Pfeffer und Speckblättern, setze die Casserole mit aller Zugehör auf Kohlenfeuer, gieße ein Paar Unrichtlöffel voll Bouillon darein, und decke sie alsdann zu. Auf diese Art muß der Schlägel beynabe zwey Stunden fortkochen, auch öfterß umgewendet werden. Beym Gebrauch dressire man ihn auf die Platte, und die Gemüse rings herum; das Fett wird abgeschöpft, die Sauce kurz eingekocht, und über den Hammelschlägel gegeben.

Auf eben diese Weise wird der Hammelsbrücken oder selle de mouton à la braise gekocht, glacirt und mit Rüben, Erdäpfeln oder Zwiebeln garniret, und hernach eine Paradeisäpfelsauce darüber gegeben, und recht heiß servirt.

320. Hammelshaschee mit feinen Kräutern.

Daß Fleisch von einem abgebratenen Hammelschlägel wird heraus geschnitten, die Haut und das Nervichte davon abgelöst, und das Fleisch mit dem Wiegenmesser fein geschnitten. Ein Stück Butter wird in eine Casserole gethan, und eine Portion fein gehackte Schalotten darin leicht passirt; dann gibt man auch fein gehackte Champignons und Petersilie darein, und würzt sie gehörig. Wenn sie einige Minuten geschwitz haben, so gibt man etwas Mehl und Bouillon darein, und läßt es ganz auskochen. Zuletzt melirt man das Hasché darein, und rührt es wohl warm durch einander, wobey es aber nicht kochen darf. Wenn es dressirt ist, so

garnirt man es mit Croutons, und gibt poschirte, oder in Schmalz gebackene Eyer darauf.

321. Hammelschulter, glacirt.

Man löse aus der Schulter alle Beine, und spicke sie mit feinem Speck, dann in zerschmolzener Butter, Salz und Pfeffer, fein gehackte Kräuter, Champignons und Trüffeln umgekehrt, mit einer feinen Geflügelfarce bedeckt, aufgerollt, mit Bindfaden gebunden, und ihr eine hübsche Form gegeben. Hierauf wird sie wie ein Tricandeau gekocht, und eine Sauce-Haschee, oder auch eine Trüffelsauce dazu gegeben.

322. Lamm's = Cotelettes.

Diese werden geklopft und parirt, in Butter, Salz, Pfeffer und feinen Kräutern umgekehrt, und eine Viertelstunde vor dem Anrichten auf starkes Kohlenfeuer gesetzt. Dann wende man sie schnell auf beyden Seiten um, giesse die Butter ab, thue ein Stück Glace hinein, lasse es unter Rütteln auflösen, dressire die Cotelettes zierlich, gebe ein wenig gearbeitete Espagnole in die Bratpfanne, giesse sie in die Mitte der Platte, und servire sie.

323. Schweinsnieren in Champagner Wein.

Diese Nieren werden dünn geschnitten, Salz, Pfeffer, und etwas Muscatnuß darauf gestreut; man lasse sie hernach in Butter, feingehackten Schalotten und Petersilie eine Weile hizzig gehen, bis die Nieren anfangen, steif zu werden. Dann bestaube man sie mit etwas Mehl, und giesse ein Glas Champagner Wein dazu, lehre sie öfterß um, damit sie sich nicht anlegen, doch dürfen sie nicht kochen. Man garnire eine Platte mit Croutons, und gebe sie heiß zur Tafel.

324. Schweinsohren mit Parmesankäse.

Diese werden rein gepuzt, und in einer Braise weich gekocht, wenn sie kalt sind, in Butter umgekehrt, mit Reibbrot panirt, geriebener Parmesankäse darauf gestreut, und rasch aus Schmalz gebacken. Wenn sie eine gelbliche Farbe

haben, so gibt man sie mit einer Sauce pikant zur Tafel und grillirt sie, wie die Ochsenkaumen, servire auch eine Sauce Robert darunter.

325. Spanferkel, faschirt.

Die Beine werden alle ausgelöst, und mit feiner Kalbfleischfarce, gehackten Trüffeln und Kräutern gut gewürzt, dann faschirt, ihnen schöne Form gegeben, in guter Braise gar gekocht, und mit Speck zugedeckt, worauf man sie in ihrem Fond kalt werden läßt, und hernach mit saurer Sulze servirt.

326. Zahmes Schweinsfleisch auf wilde Art zu bereiten.

Dieses wird vom Schweinschlägel, Filets, und Coteletten bereitet. Wenn es ordentlich zugeschnitten ist, wird es in die nachstehende Marinade gelegt, als: Salz, groben Pfeffer, Gewürznelken, Wachholder, Lorbeerblätter, Basilicum, Thymian, und guten Weinessig. Zu diesem füge man noch etliche Zweige Krausemünze, nebst grünen Nusschalen hinzu, und lasse es zehn oder zwölf Tage an einem kalten Orte mariniren. Dieses Schweinsfleisch wird hernach den Geschmack und die Farbe wie ein Wildschweinsfleisch annehmen. Damit es recht gelingt, muß man ein nicht zu großes, auch nicht fettes Schwein aussuchen, es muß jung seyn, und um sich dessen wohl zu versichern, darf man nur in die Schwarte einrigen, wenn sie leicht zerreißt, so ist es richtig.

Um die grünen Nusschalen immer vorrätig zu haben, muß man sie in einen Topf von Stein oder Erde thun, gut einsalzen, und wohl zubinden. Auch den zahmen Schweinskopf kann man, wenn derselbe ausgebrochen ist, auf die Art mariniren, und eben so faschiren, wie den wilden.

327. Kalbsgekröse auf italienische Art.

Ein hübsches, weißes Kalbsgekröse wird rein gepuzt, gewässert, und in guter Braise gekocht. Wenn dies geschehen ist, so nimmt man es heraus, und schneidet es in Filets,

hernach werden Zwiebeln in Butter und fein gehackten Champignons auf gelindem Kohlenfeuer eine Zeitlang passirt, ein wenig Mehl dazu gestaubt, Salz, Pfeffer, und Muscatnuß mit beygefügt, und gute Bouillon, sammt einem Eßlöffel voll feinen Ohl darauf gegossen; wenn es sich dann kurz gekocht hat, so legt man die geschnittenen Gefrößstücke in die Sauce, und läßt sie ein wenig aufkochen; es muß Citronensaft auch darein gedrückt, und sehr heiß servirt werden.

328. Kalbshirn in Krebsbutter.

Auch diese Hirne werden, wenn sie schön ausgewaschen sind, in guter Braise gekocht, und mit Speckblätter zuge deckt, eine gute weiße Sauce dazu gemacht, mit Krebsbutter legirt, und gut gewürzt. Hierauf nimmt man die Hirne aus der Braise; dressirt sie auf die Platte, garnirt sie mit Croutons und Krebschweifchen, und gibt Sauce darüber.

329. Art und Weise, das Kalbfleisch mit dem Aussehen und dem Geschmack eines marinirten Thunfisches zuzubereiten.

Man nehme einen weißen, frischen Kalbsschlägel, schneide den inneren Theil, nämlich die Fricandeaux, so groß als möglich ist, heraus, stellt es dann, damit es mürbe wird, ein Paar Tage an einem kühlen Ort, im Sommer aber nicht länger als einen Tag, schneidet die Haut und Nerven davon, und zertheilet das Stück in vier Theile. Vorläufig muß man ein Viertelpfund sehr trockenes und fein geriebenes Salz haben, womit man die Kalbsstücke tüchtig einreibt, wie bey Zubereitung des eingesalzenen Rindfleisches. Wenn dieß geschehen ist, so legt man es in einen steinernen Topf, gibt in Scheiben geschnittene Zwiebel, dann ganze Petersilie, Thymian, ein Lorbeerblatt, Ingwer, Knoblauch, Rönarwetbecren, Pfeffer, und drey gewaschene fein gestosene Sardellen dazu, rührt darin alles gut durch einander, und bindet es mit einem Tuche zu. Nach vier Tagen wendet man es um, und läßt es wieder vier Tage zugebunden stehen. Alsdann gießt man die Hälfte der Flüssigkeiten herunter, die andere Hälfte aber sammt den Kalbsstücken und sonstigen

Zuthaten schüttet man in eine Casserole, gibt eine Bouteille recht guten weißen Wein dazu, und läßt es auf gelindem Kohlenfeuer langsam gehen. Wenn es weich ist, so setzt man es bey Seite, thut es in die nähmliche Terrine oder Topf, worin es zuvor gewesen ist, und stellt es wieder an einen kühlen Ort, damit es sich recht gut darin mariniren kann. Um andern Tag legt man das Fleisch auf ein Haarsieb zum Ablaufen, hernach in eine reine Terrine oder in ein Glas, und gießet so viel feines Öhl darein, daß es darüber hinausgeht; zuletzt wird es mit einer Blase gut verbunden.

330. Lungenbraten auf englische Art.

Man löset von einem Lungenbraten die Haut und Glätsen ab, wäscht denselben rein aus, und salzet ihn; nehme dann ein wenig Wein, Essig, Wasser, Limonienschalen, ein Lorbeerblatt, und ein Paar mit Nelken besteckte Zwiebeln, mache eine Beize davon, siede es, und gieße es siedend über den Lungenbraten, gebe etwas ganzen Pfeffer dazu, und lasse es über Nacht darin stehen. Den folgenden Tag setzt man es auf die Gluth, läßt es schön mürbe dünsten, nimmt eine Hand voll Kapern, gibt sie auf ein Bret, und schneidet sie mit einer halben Limonie, ein Paar ausgewaschenen, und von den Gräthen gelösten Sardellen, einem kleinen Stückchen Speck, ein wenig grüner Petersilie, eine Zwiebelhappel aus der obigen Beize, mit allen diesen klein zusammen, lasse es in Butter anlaufen, lege es zu dem Fleische, gebe ein halbes Seidel Milchrahm, ein wenig Butter und Pfeffer dazu, lasse es ein wenig dünsten; man schöpfe dann das Fett ab, richte den Lungenbraten auf die Schüssel, und gebe einige geschnittene Limonienspalten darauf.

331. Gespießten Lungenbraten.

Man nehme einen schönen Lungenbraten, ziehe die Haut rein davon ab, schneide die Beine davon weg, und salze ihn; man mache dann eine Beize von einem Theile Essig, und zwey Theile Wasser, gebe einige Hoppel Zwiebel, gelbe Rü-

ben und Limonienschalen geschnitten, zwey Vorbeerblätter, und etwas ganzen Pfeffer darein; lasse es gut versieden, und gieße es siedend über den Lungenbraten; bedecke es dann mit einem Deckel, und lasse es zwölf, bis vier und zwanzig Stunden an einem kühlen Orte stehen. Man nehme dann den Lungenbraten, spicke ihn in drey oder vier Reihen; nehme die Zwiebeln und gelben Rüben aus der Beize heraus, und lege sie in eine Reine, den Lungenbraten darauf, gebe oben und unten Gluth, und lasse es durch zwey Stunden langsam fortdünsten, bis es eine gelbbraune Farbe bekommt; dann gieße man ein Seidel Milchrahm über den Lungenbraten, lasse es noch eine Viertelstunde dünsten, bis die Sauce eine schöne gelbe Farbe hat; man lege dann den Lungenbraten auf die Schüssel, und gebe die Sauce darunter.

332. Gedünstete Kolladen.

Man nehme ein Saftfleisch, schneide handbreite, längliche Stücke davon, aber nicht dicker, als ein Messerrücken, klopfe und salze sie; dann koche man ein Hirn in Salzwasser, ziehe die Haut rein davon ab, hacke es klein, und dünste es mit etwas grüner Petersilie in Butter; man gebe ein wenig klein geschnittene Zwiebel, etwas Salz und Pfeffer, und eine Hand voll Semmelbröseln, auch einen Löffel voll Brühe dazu, lasse es ein wenig aufsieden und auskühlen; dann hacke man ein kleines Stück Speck zusammen, vermenge es mit dem Hirn, bestreiche das Fleisch damit voll, und binde es mit Zwirn zusammen. Dann gebe man in eine Casserole Speck, Zwiebel, und gelbe Rüben, lege die Kolladen hinein, und lasse sie dünsten, bis sie ihre Sauce eingedünstet haben, und bräunlich werden, nehme sie dann heraus, gebe ein Paar Löffel voll Mehl in die Casserole, lasse es braun werden, fülle es dann mit Brühe auf, gebe etwas Essig und Limonienschalen hinein, lasse die Sauce gut verkochen, seihe es, lege die Kolladen wieder hinein, gebe zwey Löffel voll Milchrahm dazu, und lasse es noch ein wenig dünsten. Dann gebe man die Kolladen in der Reihe auf die Schüssel, seihe Sauce darüber, und bestreue sie mit länglich geschnittenen Limonienschalen.

333. Hase auf Matrosen=Art.

Wenn der Hase fast ganz abgebraten ist, lasse man ihn kalt werden, und zerlege ihn ungefähr in zwey Finger breite Stückchen. Dann schneide man ein halbes Seidel kleine Zwiebeln in vier Theile, und schwize sie in einem halben Pfunde Butter weich. Hierzu gebe man noch einen Eßlöffel voll Mehl, eine Scheibe mageren Schinken, ein Seidel weißen Wein, und eben so viel Schü, nebst einigen Lorbeerblättern. Diese Sauce lasse man einige Mahl durchkochen, thue dann eine in Scheiben geschnittene Limonie nebst einigen gestoßenen Nelken hinzu, lege den Hasen auch hinein, und lasse ihn eine halbe Stunde ganz langsam kochen. Will man ihn anrichten, so wird diese Sauce noch mit einer Theetasse voll Blut von Federvieh abgezogen; auch kann man nach Belieben etwas klein gehackte Sardellen daran thun.

Dritter Abschnitt.

I. Braten.

II. Salate.

III. Essig und Oehl.

IV. Fische, Frösche, Schnecken &c. &c.

I.

B r a t e n.

Vorerinnerung.

Ein guter Braten muß so saftig seyn, daß er von wohl-
ausgekochter Brühe, so zu sagen, stroget, und beym An-
schneiden diese nicht blutroth, sondern fleischfarbig oder in-
carnat hervortritt. Bratet oder röstet man ein Stück Fleisch
zu stark, daß es mit einer schwarzen Rinde überzogen ist,
so wird es hart, zähe, ausgemergelt und ranzig, mithin we-
der dem Geschmacke zusagend, noch der Gesundheit zuträg-
lich; daher darf die Hitze nicht gleich vom Anfange, wenn
der Braten an den Spieß gesteckt wird, zu stark und gähe
seyn, sondern muß erst nach und nach, jedoch nie zu viel,
verstärkt werden. — Ein nicht gespielter Braten ist fleißig
auf allen Stellen mit Butter oder Schmalz zu begießen,
damit die inneren Säfte sich nicht zu sehr heraus ziehen, aber
dessen ungeachtet wird er nie dem Wohlgeschmack eines Ge-
spickten gleich kommen; eben so wenig als ein im Ofen zu-
gerichteter Braten den am Spieße bereiteten.

Zum Spicken schneidet man den Speck in dünne, un-
gefähr eine Linie breite viereckige Scheiben, aus denen man
dann die schmalen, zehn Linien langen Streifen schneidet,
welche mit Hülfe der Spicknadel aufgetragen werden. Der
Braten gewinnt ein sehr schönes Aussehen, wenn die heraus-
stehenden Spitzen des Specks in gerader Linie stehen.

Gespickt wird vorzüglich wildes Geflügel, Hasen, Reh-
und Hirschfleisch, wenn letzteres nicht zu fett ist; von zahmen
Thieren spickt man nicht: Enten und Gänse, man füllt sie;
Schwein- und Schöpfenbraten, letzteren wenigstens nicht mit
Speck, wohl aber mit Sardellen, Schalotten, Salbey &c. &c.

Zum Dressiren der Braten, vornehmlich des Geflügels,
ist eine, auch noch so umständliche Beschreibung ohne prak-
tische Erklärung durchaus unzulänglich.

334. Auerhahn, gebraten.

Der Auerhahn wird gerupft, ausgewaschen, gut eingesalzen, und mit gestoßenen Kronwetsbeeren, Basilicum und Rosmarin eingerieben; so läßt man ihn eine Stunde liegen, macht dann von Wein, Essig, Zwiebeln und Lorbeerblättern eine Beize, die siedend darüber gegossen wird. Ist er alt, muß er zwey bis drey Tage gebeizt, und alle Tage zwey Mahl siedend übergossen werden. Ist er aber jung, wird er nur einen Tag gebeizt; sodann spicke man ihn schön mit Speck, brate ihn langsam am Spieße, begieße ihn öfterß mit zerlassnem Speck, mache von dem Herabgetropften und von der Beize eine kurze Sardellen- oder Kapernsauce, richte ihn auf eine Schüssel, ziere ihn mit Limonienschalen, und gebe die Sauce in einer Schale dazu.

335. Fasan, gebraten.

Der Fasan wird rein gerupft, das Eingeweide herausgenommen, rein ausgewaschen, gut eingesalzen, zierlich mit fein geschnittenem Speck gespickt, und öfterß mit Butter begossen; ist er ausgebraten, wird er mit Limonienschalen garniert, und mit dem Saft begossen auf die Tafel gegeben.

336. Haselhühner, gebraten.

Die Haselhühner werden gerupft, aufgemacht, gewaschen, eingesalzen, die Brust untergriffen, und in dieselbe ein Blättchen Speck gesteckt, dann gespickt und semmelfarb gebraten.

Man mache dann eine kurze Sauce von Butter, einigen Austern, Erdäpfeln, etwas Limonienschalen, und Limoniensaft, richte die gebratenen Haselhühner auf eine Schüssel, und gieße die Sauce darüber.

337. Repphühner, gebraten.

Sind die Repphühner sauber gepuzt, ausgewaschen, und eingesalzen, so schneide man dann ganz dünne Speckblätter, einer Hand groß, biege die Flügel und Füße der Repphühner ein, dressire sie schön, wickle sie in diese Speckblätter ein, und brate sie am Spieße; unter dem Braten

betropfe man sie öfterß mit Butter. Auch kann man die Repphühner, statt sie in Speckblätter einzubinden, mit fein geschnittenem Speck spicken, und; sodann braten.

338. Rohrhühner, gebraten.

Den Rohrhühnern wird die Haut abgezogen, worauf man sie eine Stunde im Wasser liegen läßt, und dann einen Tag in die Beize legt. Ehe man sie an den Spieß steckt, salze und dressire man sie, und brate sie dann schön; während des Bratens begieße man sie mehrmahlß mit der Beize, und zuletzt mit Milchrahm und Butter. Sind sie ausgebraten, so gebe man sie auf die Tafel, und die Sauce darüber.

339. Schnepfen, gebraten.

Wenn die Schnepfen sauber gerupft und abgelaumt sind, so nehme man die Gedärme und Leber heraus, salze und dressire sie ordentlich; die Füße und Flügel werden umgebogen, der Schnabel beym rechten Flügel durchgestochen, worauf man sie am Spieße bratet. Daß Eingeweide, nämlich die Gedärme und Leber, werden mit etwas Zwiebel klein zusammen gehackt, ein wenig Semmelbrösel in Butter geröstet, dieß klein gehackte dazu gegeben, und kurz eingekocht. Man backe dann einige dünne Semmelschnitten in Schmalz, lege sie auf die Schüssel, obigen Schnepfenkoth darauf, und mit den gebratenen Schnepfen zur Tafel gegeben.

340. Wildenten, gespißt und gebraten.

Die Wildenten werden sauber gepuzt, einige Tage in die Beize gelegt, gesalzen, und auf der Brust ordentlich in vier oder sechs Reihen mit fein geschnittenem Speck gespißt; dann am Spieße gebraten, mit Milchrahm und Beize öfterß begossen, und mit der abgetropften Sauce auf die Tafel gegeben.

341. Wachteln, gebraten.

Wenn die Wachteln rein gerupft, ausgewaschen, und gesalzen sind, läßt man sie eine Weile im Salze liegen; gießt

dann eine Halbe Essig und eben so viel Wein daran, gibt Zimmt und einige Gewürznelken dazu, läßt sie in der Beize über Nacht liegen, und bratet sie sodann schön im Saft. Man kann von der Beize auch eine kleine Sauce darüber machen.

342. Fasan auf englische Art.

Man löset einem schönen Fasan die Knochen aus, gibt eine Fasch hinein, formirt ihn wieder, bindet ihn mit Speck, Schinken und Limonienschalen in ein Papier, auf einen mit Butter bestrichenen Casseroledeckel gelegt, und stellt ihn in den Ofen. Sonach mache man folgende Sauce: man läßt etwas Butter in einem Reindel warm werden, gibt dann Schinken, Gewürznelken, Lorbeerblätter und klein geschnittene Champignons dazu, staubt etwas Mehl daran, gießt etwas braune Suppe darauf, und läßt es anlaufen, zuletzt etwas Limoniensaft dazu, läßt es aufkochen, schöpft das Fett rein davon ab, und richtet diese kurze Sauce über den Fasan.

343. Lerchen, auf dem Roste gebraten.

Die Lerchen werden gerupft, die Köpfe davon abgeschnitten, das kleine Eingeweide behutsam heraus genommen, daß das Fett nicht mit heraus gezogen werde, und sonach eine Viertelstunde ins Wasser gelegt; dann gesalzen, an dem Lerchenspieß auf dem Roste gebraten, fleißig mit Butter begossen, und sonach mit Semmelbröseln bestreuet.

344. Duckente, gebraten.

Die Duckente wird gerupft, ein wenig abgeseigt, das Eingeweide herausgenommen, worauf man sie gut einsalzt und einen Tag in der Beize liegen läßt; man spieße sie dann mit Limonienschalen, brate sie am Spieße schön semmelfarb, und begieße sie mehrmahlß mit Beize und Milchrahm. Man lasse dann etwas Butter heiß werden, gebe etwas Mehl daran, lasse es anlaufen, dann die Leber von der Duckente klein geschnitten hinein, und lasse sie dünsten; gieße ein wenig von der Beize, und von dem, was von der Ente während des Bratens herab getropft ist, sammt ein Paar Löffel voll Milchrahm, und etwas Kapern dazu, lege die

Gute auf eine Schüssel, gieße die Sauce darüber, und gebe sie zur Tafel.

345. Hirschziemer, gebraten.

Der Hirschziemer wird gewaschen, die Haut davon herunter geschnitten, geklopft, bis er mürbe wird, gut gesalzen, und zwey oder drey Tage in der Beize liegen gelassen. Man brate ihn hernach in einer Bratpfanne im Ofen, gebe ein mit Fett bestrichenen Papier darüber, daß sich der Speck nicht verbrenne, und gieße öfters eine Beize nach; ist er gut ausgebraten, so gebe man ihn auf eine Schüssel, und eine Kapernsauce darüber.

346. Rehshlägel, gebraten.

Der Schlägel wird rein gewaschen, gut gesalzen, und eine Weile im Salze stehen gelassen; dann gebe man in einen kleinen Topf halb Essig und halb Wasser, zwey Zwiebelhappel mit Gewürznelken besteckt, eine Zehe Knoblauch, zwey Lorbeerblätter, Limonienschalen, einige Wachholderbeeren, und etwas ganzen Pfeffer; man lasse die Beize sieden, brenne den Schlägel damit ab, lasse ihn zwey oder drey Tage in der Beize liegen, er muß aber alle Tage ein Paar Mal siedend abgebrannt werden; wenn er dann gebraucht wird, so ziehe man ihm die Haut rein herab, spicke ihn gut mit Speck, und brate ihn langsam am Spieße; dabey muß er öfters mit Beize und Milchrhm, untereinander gemengt, begossen werden. Wenn er nun gut ausgebraten ist, richte man ihn auf eine Schüssel, ziere ihn wie einen Hasen, und gebe eine Sardellen- oder Kapernsauce, von der Beize gemacht, dazu.

347. Rehrücken, gebraten.

Man bereite den Rücken wie den Schlägel, nämlich mit Essig und Zwiebel eingebeizt, und lasse ihn einj oder zwey Tage in der Beize liegen, ziehe die Haut sauber herab, spicke ihn mit Speck, überbinde ihn mit Papier, brate ihn langsam am Spieße, und begieße ihn einige Male mit Beize und Milchrhm. Wenn er gut ausgebraten ist, richtet man ihn auf eine Schüssel, und ziert ihn wie den Rehshlägel.

348. Einen Gernschlängel gut zu bereiten.

Der Gernschlängel muß gut ausgewaschen, abgehäutet, eingesalzen werden, und im Salze eine Stunde liegen bleiben; dann spitze man ihn, und beize ihn in der folgenden Beize, nämlich: ein halbes Seidel Tokayer, eben so viel rothen Osnerwein, etwas Essig, Gewürznelken und verschiedene Kräuter, siede dieß alles gut, gieße es über den Schlängel, und lasse ihn etliche Tage in dieser Beize gut zugedeckt liegen, auch lege man noch in diese Beize ein Hoppel spanische Zwiebel. Zum Gebrauche brate man den Schlängel, gebe in die Beize ein wenig Rahm, etwas Mehl und Limonienschalen, lasse sie ein wenig sieden, und passire sie über den Schlängel.

349. Kapaun mit Austern gefüllt und gebraten.

Man lasse ein Stück Butter von zwey Loth warm werden, gebe eine Hand voll Semmelbröseln hinein, und zwanzig ausgelöste Austern dazu, dann ein wenig Salz und Muscatblüthe; man rühre alles gut durch einander, fülle den Kapaun damit, und brate ihn schön im Saft. Sodann mache man von etwas Butter und Mehl eine gelbe Einbrenne, gebe einen Löffel voll gute Brühe, die Bratsauce von dem Kapaun, zwanzig Stück Austern, wie auch von einer Limonie den Saft dazu, und lasse alles zusammen verkochen. Bey dem Unrichten vermischet man die Sauce mit Eydottern.

350. Indian, gebraten.

Man putzt den Indian sauber, und schneidet ihn auf, löst das Brustbein davon heraus, wäscht ihn mehrmahls gut aus, salzt ihn gut, spickt die Brust zierlich mit Speck, in den Kopf gibt man eine mit Milch geweichte Semmel, und bratet ihn bey einer Hitze. Ist der Indian groß, so braucht er beynahe zwey Stunden, bis er ausgebraten ist; man begieße ihn während des Bratens mit Butter, und gebe den herab getropften Saft mit zur Tafel.

351. Junge Hühner, gebraten.

Man puzt sie rein, drückt ihnen das Brustbein ein, nimmt es sodann heraus, salzet sie, bieget die Füße ein, und bratet sie bey einem frischen Feuer am Spieße, betropfe sie öfters mit heißer Butter, und nach Belieben kann man sie auch mit Semmelbröseln bestreuen; man lasse sie noch ein wenig damit braten, und gebe sie schnell zur Tafel. Man kann sie auch mit fein geschnittenem Speck spicken.

352. Tauben, gebraten.

Man nehme hierzu junge fleischige Tauben, blase dieselben mit einem Federkiele auf, rupfe und puzt sie rein, salze sie, und lasse sie eine halbe Stunde liegen.

Die Fülle zu zwey Tauben mache man auf folgende Art: man treibe ein Stück Butter flaumig ab, reibe die Rinde von anderthalb Semmeln ab, weiche die Schmolle in Milch, drücke sie gut aus, gebe etwas klein geschnittene grüne Petersilie, ein wenig Saffran und Salz dazu, rühre alles gut durch einander, schlage zwey Eyer und einen Dotter daran, rühre es eine Weile, und fülle dann die Tauben damit durch einen Trichter, binde sie zu, stecke sie an einen dünnen Spieß, und brate sie eine halbe Stunde; während des Bratens begieße man sie öfters mit Butter.

353. Gebratenes wälsches Huhn.

Man nehme ein, vor einigen Tagen schon geschlachtetes, junges und fettes Huhn, puzt es, und nehme es gehörig aus; trockne es ab, flambire es, haue die Flügel ab, und dressire es zum Braten. Sodann besäe man es mit Salz, stecke es mit Speckblättern eingebunden an den Spieß, und brate es langsam, daß es nach und nach eine Farbe bekommt. Ist es fertig, und auf die Schüssel dressirt, so gebe man eine Sauce Robert dazu, oder eine Schü.

354. Gaschirter und gebratener wälscher Hahn.

Derselbe wird bekannter Maßen zum Braten dressirt. — Sodan werden Hühnerlebern, ganze oder geblätterte, abgekochte Trüffeln, ein Paar Duzend kleine ganze Zwiebeln,

welche vorher in der Brühe halb abgekocht seyn müssen, in Butter oder in gehacktem Speck passirt; Salz, Pfeffer und Basilicum darein gethan, und alles recht wohl mit etwas Schü abgerührt. Man fülle damit den wälschen Hahn, damit nichts heraus falle, brate ihn sonach schön langsam am Spieß, und gebe klare Schü darunter.

355. Gebratenen Indian à l'italienne.

Auch dieser wird wie der vorhergehende hübsch rein gemacht, und zum Braten dressirt; man bereite sodann von einigen Geflügellebern, Trüffeln oder auch Champignons eine Farce, nach bekannter Art, und würze sie gut. Man fülle den Indian damit, dressire ihn gut, und stecke ihn an den Spieß. Wenn er nun Farbe genommen hat, so überwicke man ihn mit Speckblättern und Papier, brate ihn langsam, und begieße ihn öfters mit heißer Butter. Während dessen hacke man einige gepuhte Champignons oder Trüffeln, junge Zwiebeln und Petersilie recht fein, passire ihn in Öl oder Butter, und lege hernach ein Stück Butter, in Mehl umgekehrt, hinein, gieße etwas gute Schü, auch ein Gläschen guten weißen Wein dazu, und lasse die Sauce, wenn sie gewürzt, gut auskochen. Manchmal kann man auch Knoblauch unter die Sauce geben, indessen kann man ihn leicht entbehren. Doch drücke man zuletzt Citronensaft in dieselbe, nehme die Speckblätter ab, richte den Hahn auf die Platte, und gebe diese Sauce recht warm darunter.

356. Poularde mit Krebsauce.

Die Poularde wird schön gepuht, und zum Braten dressirt. Sobald sie hübsch im Saft gebraten ist, so dressire man sie auf die Platte, und gebe eine gute Krebs-Couliß mit ausgelösten Krebschweifchen darunter. — Die Poularde kann man auch noch auf verschiedene Art, wie die Kapaune und Hühner zubereiten.

357. Kapaun mit Austern.

Der Kapaun wird flambirt ausgenommen, ausgewaschen, abgetrocknet, und zwischen der Haut und Brust be-

hutsam untergriffen, damit die Letztere nicht zerreiße. Man hacke ein blanschirtes Kalbsbrieschen, etliche frische Austern, Champignons, Cardellen, Pfeffer, Muscatnuß, Citronenschalen und Thymian fein zusammen, einen Eydotter darunter gemischt, und den Rapaun zwischen der untergriffenen Haut fachtirt. Den Körper desselben aber füllt man mit Austern, und dressirt ihn zum Braten, daß die Facht und die Austern nicht herausfallen können, bedecke ihn sodann mit Speckblättern, und brate ihn langsam am Spieße. Wenn er fertig ist, wird er abgenommen, mit Citrone belegt, und mit klarer Schü oder Pfeffersauce angerichtet.

358. Tauben in Papilloten.

Vier Tauben werden gehörig rein gemacht, und ausgenommen, die Krallen weggeschnitten, und die Füße eingesteckt, im Rücken aber durchgeschnitten; man klopfe sie mit dem Messer breit, und besäe sie mit Salz, Pfeffer und fein gestoßenen Kräutern. Man passire ein Stück Butter und geschabten Speck mit den Tauben, und den feinen Kräutern auf Kohlenfeuer so lange, bis es angezogen hat, dann lege man es auf eine Platte heraus, werfe in die nähmliche Butter fein gehackte Champignons, Petersilie, Schalotten, und etwas Gewürze, lasse es eine Weile schwigen, und gieße alles über die Tauben, die man so zugerichtet zum Auskühlen bey Seite stellt. Man mache von weißem, dicken Papier Kapseln, worin immer eine halbe Taube Platz hat, streiche die Kapseln inwendig mit Öhl auß, und lege die Taube darein; im Augenblick des Servirens stelle man sie auf einen Rost, grillire sie ganz langsam, und gebe klare Schü darunter.

359. Gebratene Enten mit Orangensaft.

Man nehme zwey Enten gehörig auß, und dressire sie zum Braten; nehme dann ein Stück Butter, fehre ihn in fein gehackter Petersilie, Zwiebeln, Schalotten, Basilicum, Salz, Pfeffer, und geriebener Muscatnuß öfters um, stopfe jeder Ente ein solches Stück Butter mit Kräutern in den Leib, und stecke sie an den Spieß. Wenn sie beynabe

fertig sind, so dressire man sie auf eine Platte, mache mehrere Einschnitte in die Länge, streue Salz und Pfeffer darauf, belege sie mit Orangenschnittchen, giesse das von den Enten abgeträufelte Fett rein ab, und gebe es unter die Enten. Man servire sie sonach recht heiß, drücke Orangensaft darauf, und garnire mit Croutonß die Platte.

360. Gebratene Gans mit Kastanien.

Man pußt eine fette Gans rein, und wäscht sie gut auß, dann von innen als außen gut abgetrocknet, und gesalzen. Man brate hernach ein Pfund Kastanien, und schneide sie in Stücken, bereite mit der fein gehackten Gansleber, etwas Kalbfleisch, Petersilie, Zwiebeln und den Kastanien eine gutgewürzte Farce, lasse diese mit Butter auf leichtem Kohlenfeuer halb gar werden, rühre sie fleißig um, und stelle sie zum Auskühlen bey Seite. Alsdann fülle man damit die Gans, dressire sie gut zu, daß nichts heraus falle, brate sie schön am Spieße oder im Ofen, und servire sie, wenn das Fett abgesondert ist, mit klarer Schü oder Sauce pikante.

361. Gans, im Ofen gebraten.

Dieselbe wird, wie es sich gebühret, rein gepußt, wohl abgetrocknet, und in eine länglichte Bratpfanne mit Speck, ganzen kleinen Zwiebeln, Salz, Pfeffer und Gewürze gelegt, etwas Bouillon und weißen Wein darein gegeben, und im Ofen bey mäßiger Hitze gebraten. Man begieße sie öfters von Zeit zu Zeit, und lehre sie auch um; wenn sie ausgebraten ist, schöpft man das Fett davon ab, dressirt die Gans auf die Platte, garnirt sie rings herum mit den Zwiebeln, und gibt den Fond kurz eingekocht und passirt über dieselbe. Gewöhnlich werden statt der Zwiebeln kleine englische Kartoffeln mit der Gans gebraten, glacirt, und dieselbe damit garnirt.

Auch werden zur Abwechslung die Gänse, wenn sie gebraten werden, mit abgekochter Quitten- oder Apfelmarmelade, mit Weinbeeren, Kastanien 2c. 2c. gefüllt.

362. Gefüllte Enten mit Sauce = Haschee.

Hat man die Enten gehörig gepuht und außgenommen, so löset man die Haut von den Brüsten, und füllt sie mit einer gut zubereiteten Kalbfleischhaschee, zu welcher man noch die Entenlebern, Champignons, Sardellen und feine trockene Kräuter, Salz, Pfeffer und Muscatnuß nehmen muß. Man stoße dieses alles in einem Mörser untereinander, und verwende es, wie oben erwähnt worden, binde die Enten sorgfältig zu, damit die Haschee nicht heraus falle. Übrigens binde man auch die Enten mit Speckblätter ein, und brate sie bey einem nicht zu starken Feuer am Spieße. Beym Anrichten gebe man eine Sauce-Haschee darunter, und glacire die Enten hübsch dazu.

363. Ente mit Teig, am Spieße gebraten.

Eine junge fette Ente wird rein gepuht, und außgenommen, daß Brustbein und die Schenkellnochen herausgelöst, mit Salz, Pfeffer, und trocknen feinen Kräutern eingerieben, mit einer guten Geflügelfarce gefüllt, wieder zugenähet, und wie zum Braten dressirt. — Man lasse in einer Casserole Butter zergehen, und passire die Ente darin, binde auch Speckblätter um dieselbe herum, und wickle sie ganz in einen dünn außgedrehten Pate prisée ein, um welchen man noch ein mit Butter bestrichenes Papier mit Bindfaden herum bindet. Die Ente wird hernach bey mäßigem Feuer am Spieße gebraten, und wenn sie gebraten, daß Papier herunter genommen, auf die Platte dressirt, und eine Sauce pikante darunter servirt.

364. Kronabittvögel (Kronawetter), gebraten.

Diese Gattung Vögel, so wie die Lerchen, werden mit Speck eingebunden, an kleine Spießchen gesteckt, und gebraten. Auch bratet man sie ohne Speck, und besäet sie mit Semmelbröseln.

365. Wildschweinskopf.

Man puht den Wildschweinskopf rein, löset die Knochen ganz auß, belegt ihn mit guter Trüffelfarce, und füllt ihn mit

Wildschweinsfleisch auß. Hierauf lege man den Kopf zusammen, nähe ihn mit Bindfaden, als wäre er ganz, und koche ihn in einer starken Braise von Wein, Essig, Kalbsfüßen, Speck, Zwiebeln und dörren Kräutern so lange, bis er weich ist, man vergesse aber Salz, Pfeffer und Gewürz nicht. Am folgenden Tag kann man ihn aufgeschnitten mit Gelée serviren.

366. Wilde Schwein = Filets, gebraten.

Man schneide auß schwarzem, rein gepuhten Wildpret nach Belieben schöne Filets, spicke sie mit Speck und Trüffeln, und lege sie in eine Marinade von Essig, Wein, Salz, Pfeffer, vielen Zwiebeln und Petersilie, nebst dörren Kräutern, gebe ein Stück Butter dazu, und lasse es in einer Casserole auf gelindem Kohlenfeuer ein wenig aufstoßen, damit die Filets den Geschmaç der Marinade angenommen haben. Man stecke dieselben sonach an den Spieß, binde sie mit Papier ein, und brate sie langsam; begieße sie dann mit Butter und Marinade, auß welcher man eine Sauce pikante verfertigt; rangire die Filets schön auf die Platte, glacire sie, und richte die Sauce darüber. — Diese Filets kocht man auch à la braise, recht kurz.

367. Wilde Schweinsteule.

Der Wildpretschlägel muß gut abgeseugt, gewaschen, und rein abgebürstet werden, man trockne ihn nachher auch wohl ab, löse die Beine heraus, und durchziehe ihn mit Speck. Dann wird er mit Salz, Pfeffer, Gewürzen und fein gestoßenen dörren Kräutern eingerieben, zusammen gebunden, mit in Scheiben geschnittenen Zwiebeln, Lorbeerblättern und Thymian, Salz, Petersilie und Pfeffer einige Tage marinirt, darauf in eine Keine von Steingut gethan, mit ein Paar Maß Wein und Wasser vollends aufgefüllt, gelbe Rüben, Gewürznelken, und mehrere ganze Zwiebeln, sammt obiger Marinade dazu gegeben, sorgfältig zugedeckt, und sechs bis sieben Stunden fortgekocht, bis er weich ist. Man schöpfe sonach das Fett ab, und lasse den Schlägel noch einige Zeit in der Braise liegen. Beym Anrichten wird er mit

Glace bestrichen, und mit fein geriebenen Semmelbröseln bestreut, ein wenig in den Backofen gesetzt. Man gebe ihm beym Serviren eine schöne Form.

368. Spanferkel auf deutsche Art.

Man brühe das Spanferkel gut ab, nehme es aus, backe die Leber dann mit blanschirtem Speck, Trüffeln, Champignons, einigen Kapern, einer gewässerten Sardelle, zwey Zehen Knoblauch, und ein wenig feinen Kräutern, setze es in einer Casserole ein wenig auf Feuer, und würze es. Dann fülle man den Leib des Spanferkels damit an, umbinde es, brate es am Spieße, und begieße es dabey mit Provencer Ohl.

369. 370. Gefülltes Spanferkel.

Man mache von der Leber des Spanferkels, ausgewässerten Speck, Champignons, Salz, Pfeffer, feinen Kräutern und ein wenig Salbey ein Gehäck, lasse es in einer Casserole schwizen, fülle das Spanferkel von innen damit, nähe es zu, daß die Fülle nicht herausfällt, und brate es wie gewöhnlich.

Oder: man ziehe dem rohen Spanferkel, wie man dem Hasen die Haut abzustreifen pflegt, die Haut ab, schneide das magere Fleisch des Ferkels heraus, hacke es mit Kalbfleisch aus der Lende, nebst der Kalbniere und allem dazu gehörigen Nierenfett, mit Salz, Pfeffer, Muscatblüthe, Nelken, Zwiebeln, Thymian und Petersilie, alles klein zusammen, fülle dieses alles in das Fell; woran die Füße bis an das Gelenke geblieben sind, und nähe es ein, backe es sodann in einer Tortenpfanne oder Ofen. In allen Fällen wird bey dem Unrichten der Zwirn herausgezogen.

371. Gebratener Schöpsenschlägel.

Man ziehe das Häutchen so dünn als möglich ab, spicke den Schlägel mit Speck, und brate ihn, wie gewöhnlich. Indessen hacke man ein anderes Stückchen Schöpsenfleisch klein, vermische es mit grüner Petersilie, Basilicum, Thymian, Majoran und andern wohlriechenden beliebigen Kräu-

tern, ferner mit Ingwer, ein wenig Muscatblüthe, Butter, ein Paar Löffeln voll ausgepresstem Stachelbeeren-saft, (späterhin mit ausgepresstem Weintraubensaft), Kapern und Wein, und lasse es zusammen kochen. Ehe man anrichten will, hacke man noch ein Paar Eyer klein, menge Semmelbröseln darunter, thue sie in die Brühe, und lasse es noch einmahl aufkochen. Man begieße den Schlägel am Spieße noch einige Mahl damit, ziehe ihn ab, lege ihn auf die Schüssel, und schütte die Brühe, wie sie abgelaufen ist, darauf.

372. 373. Schinken.

Mit dem Schinken, am Spieße gebraten, verfahre man folgender Maßen: Man löse die Schwarte vom Schinken, puße ihn unten gut ab, wässere ihn in laulichem Wasser auß, gieße eine Maß weißen Wein darauf, und lasse ihn darin zehn bis zwölf Stunden, oder über Nacht bis zum Braten selbst liegen. Man stecke ihn sodann an den Spieß, umwickle ihn mit Papier, gieße den Wein, worin er geweicht worden, in die Bratpfanne, und begieße ihn oft während des Bratens. Wenn er bald mürbe genug ist, nehme man das Papier hinweg, bestreue ihn mit feinen Semmelbröseln und grüner Petersilie, und lasse ihn sich schön färben. Endlich ziehe man ihn vom Spieße, lasse ihn kalt werden, richte ihn auf eine über die Schüssel gelegte weiße Serviette an, und belege ihn mit grüner Petersilie.

Auch kann man ihn auf portugiesische Art folgender Maßen zubereiten: Man schneide die Schwarte und alles Ungenießbare ab, und lege ihn über Nacht in das Wasser. Dann thue man ihn in eine Casserole, gieße eine halbe Maß gute Fleischsuppe, und eben so viel rothen Wein darauf, gebe viel Zwiebeln, gelbe Rüben und Petersilienwurzeln, einige Pfefferkörner, Nelken und ganzen Zimmt dazu, und lasse ihn gut zugedeckt auf schwachem Feuer vier bis fünf Stunden lang kochen, bis er weich ist. Dann lasse man ihn in seiner Brühe kalt werden, hebe ihn auß derselben, nehme von dem Saße alles Fett weg, und kläre ihn mit etwas Eyerweiß. Sodann setze man einen handbreiten Rand von hartem Teig

auf die Unrichtschüssel, backe ihn im Ofen, lege den Schinken alsdann in die Mitte, und fülle den geklärten Saß, wenn er anfängt gallertartig zu werden, darauf.

374. Gespickter und gebeigter Kalbsschlägel.

Wenn man von einem großen Kalbsschlägel Schnitzel abgeschnitten hat, verbleibt noch immer ein kleiner Schlägel übrig; dieser wird nun enthäutet und gespickt, in eine Beize gelegt, aus welcher er nach 24 Stunden genommen, mit Salz eingerieben, und am Spieße schön saftig und braun gebraten wird. Man bähe zugleich eine Scheibe Haubrot, thue es in ein Töpfchen, gieße guten Weinessig darüber, und würze es mit Pfeffer, Nelken und Muscatblütthe, dann lasse man es sieden. Will man den Braten auf den Tisch geben, so garnire man ihn mit dünn und zierlich geschnittenen Limonienscheiben, und seihe die Brühe in die Schüssel.

375. Kalbsschlägel, besonders gut zugerichtet.

Man häute einen schönen frischen Kalbsschlägel, spicke ihn mit eines kleinen Fingers dickem Speck, damit der Speck aber durchaus gezogen werden kann, muß man sich einer besonders langen Spicknadel bedienen. Die Röhre vom Schlägel wird ganz abgehackt. Dann lege man denselben in eine mit Rosmarin und Lorbeerblättern belegte Reine, gieße zwey Drittel Wein und ein Drittel Wasser daran, würze es mit Pfeffer, Ingwer, Muscatblütthe, und Nelken, thue noch ein wenig Rosmarin, Basilicum, und Lorbeerblätter dazu, bedecke die Reine fest, und verklebe sie mit Thon, damit das Geistige nicht heraus kann; man setze es sodann auf Kohlen, und lasse es langsam sieden. Wenn man glaubt, daß der Schlägel hinlänglich geschmort oder gedünstet hat, nimmt man den Thon mit dem Deckel behutsam von der Reine, hebt den Schlägel heraus, legt ihn in eine Schüssel, und richtet die Brühe darüber durch einen Durchschlag an. Man muß auch während des Dünstens die Reine hin und wieder rücken, damit sich der Schlägel nicht anlegt.

376. Gebratenes Schöpsenstück von der Rippe.

Man löse von dem untern Theil des Rückens vorsichtig die Haut mit einem Messer so ab, daß sie ganz und unten sitzen bleibt, lege einige dünne Schinkenschnitten, und mit Pfeffer und Schalotten gewürzte Speckstreifen darauf, daß der ganze Rücken damit bedeckt wird, ziehe dann die Haut wieder darüber, unwinde sie mit dünnem Spagat, umwicke den Rücken mit Papier, und brate ihn am Spieße. Wenn er fast ausgebraten ist, nehme man das Papier ab, bestreue ihn mit Semmelbröseln, und lasse ihn ganz mürbe braten. Man kann eine braune Sauce mit Kapern und Oliven, oder ein Ragout darüber machen.

377. Hammelschlägel auf wilde Art.

S. Seite 141.

378. Côte de boeuf in der Braise.

Dieses ist ein Stück von der Seitenrippe, welches flach geklopft und parirt werden muß; dann wird es mit grobem Speck durchzogen, und mit Salz, Pfeffer, Muscatnuß, und fein gestoßenen Gewürznelken bestreut. Man lege in eine längliche Casserole Speckblätter, nachher die Rippe, die man wieder mit Speck zudeckt; weiter gebe man viele ganze Zwiebeln, gelbe Rüben, ein Porreeblatt, Thymian und Petersilie dazu hinein, und lasse alles auf Kohlenfeuer rasch anziehen. Zuletzt fülle man es mit Bouillon oder Wasser auf, und lasse es auskochen; es muß aber sehr weich seyn, der Fond aber kurz eingekocht werden, damit er sich selbst glacirt. Jedoch zuvor schöpfe man das Fett ab. Man dressire die Rippe auf die Platte, gieße etwas Bouillon in die Sauce, und gebe sie darunter. — Man glacirt sie mit gleichgeschnittenen gelben und weißen Rüben, glacirten Zwiebeln in Butter, gerösteten Erdäpfeln, faskirten Kohl oder Weißkraut, welche aber alle weichgekocht, hübsch dressirt, und glacirt seyn müssen.

379. Filet am Spieße gebraten.

Man nehme ein schönes, mit Fett wohl bedecktes Filet. Dieses Fett wird sogleich parirt, das Filet mit Salz,

Pfeffer und Thymian wohl eingerieben, und durch daselbe ein langes Spießchen gesteckt. Das Filet biegt man an beyden Enden um, und bindet das Ganze an einen größeren Spieß; es muß langsam gebraten, auch mit Butter und Citronensaft beträufelt werden. Wenn es hübsch im Saft ist, so wird das Fett davon gegossen, das Filet auf eine Platte dressirt, und in einer Sauciere (weil es zu einem Braten dient) eine Sauce pifante, oder auch eine Paradeis-äpfelsauce, das ist: Sauce tomate, dazu servirt.

380. Filet de boeuf à la mariée.

Es wird von einem ganzen Filet die Haut und das Fett abgelöst, und der Länge nach gespalten, auch wohl breit geklopft, mit Salz, Pfeffer und Gewürze bestreut, dann mit grobem Speck durchgezogen, und eine feine Fasz dazu gemacht, welche aus fein geriebenem Brot, gestoßenen Champignons, Petersilie, Zwiebeln, Speck oder Kalbsbrieschen, Salz, Pfeffer, Basilicum und drey Eydottern wohl verarbeitet wird. — Diese Farce streicht man der Länge nach auf die beyden Stücke des Filets, überstreicht sie dann mit abgeklopften Eiern, rollt sie auf, bindet sie in ein reines Tuch ein, und kocht sie in einer starken Braise fertig. Bey dem Gebrauch wird das Tuch herausgelegt, losgebunden, das Filet schön glacirt, und alsdann eine Trüffelsauce darunter gegeben.

381. Filet de boeuf à l'indienne.

Man löset die Haut und das Fett von einem hübschen Filet ab, parirt es wohl, und spickt eine Seite symmetrisch mit feinem Speck; die andere schneidet man über Quere ganz leicht ein, und füllt sie mit Salz, Pfeffer, geriebener Muscatnuß, fein gestoßenen Gewürznelken, Thymian, Basilicum, etwas mäßig ein, gießt feines Öhl darüber, und läßt es eine Zeitlang mariniren. Hernach wird es am Spieß gebraten, und mit Butter und Citronensaft begossen. Ehe es vom Spieße kömmt, wird die Seite des Filets, welche

nicht gespißt ist, mit Semmelbröseln und fein geschnittener Petersilie besäet; es muß aber im Easte seyn, wenn es servirt wird. Man gibt eine Sauce italienne oder Sauce piquante, auch Pfeffersauce darunter.

382. Repphühner, im Traubensaft marinirt.

Man marinire sie in dem Saft von unreifen Trauben und Limonien mit Salz, Nelken, Schalotten und Lorbeerblättern, lasse sie ungefähr drey Stunden darin beizen, mache hernach einen dünnen Teig von Mehl, weißem Wein, und Eydottern, tauche die Repphühner hinein, backe sie in zerlassenem Speck, und richte sie mit gebackener Petersilie an.

383. Gebackene Lerchen.

Man stecke die Lerchen, wenn sie gehörig gesäubert und ausgenommen worden sind, an einen kleinen eisernen Spieß, und lege allemahl zwischen zwey Lerchen ein Stückchen frischen Speck, bestreue sie mit Semmelbröseln, Mehl, Ingwer, Pfeffer und Salz, welches alles gut untereinander gemischt seyn muß, beträufle sie mit Butter, damit sie saftig bleiben, röste vor dem Anrichten noch Semmelbröseln in Butter schön gelb, und bestreue sie angerichtet damit.

384. Indian als einen Igel.

Wenn der Indian ausgenommen ist, spalte man ihm die Brust von einem bis zum andern Ende, löse den Brustknochen heraus, thue ein gutes Ragout von allerhand beliebigen Zuthaten hinein, nähe ihn wieder zu, und lasse ihn in einer gemeinen Braise gar kochen. Sobald dieß geschehen ist, schneide man vom Buchsbaum oder anderem Holze kleine Spieße, bestecke sie mit Stückchen von fetten Lebern, Kalbermilch, Schinken und dergleichen, tauche diese in Eyerweiß, bestreue sie mit Semmelbröseln, und backe sie in Schmalz. Nun lege man den Indian mit der Brust unterwärts in die Unrichtschüssel, lasse den Hals daran sitzen, welcher die Stelle eines Schweifes vertritt, belege den Rücken mit den

Spießchen, deren man so viel vorrätzig haben muß, daß der Indian damit hinlänglich bedeckt werden kann, und seihe die Sauce darüber.

• 385. Panirter Hirschziemer.

Man wasche den Ziemer sauber aus, umbinde ihn mit Spagat, damit er nicht von einander gehe, setze ihn hernach in einem großen Kessel mit Wasser und Essig zum Feuer, würze ihn mit Salz, ganzem Pfeffer, allerhand feinen Kräutern, Vorbeerblättern, Rosmarin, Gewürznelken, und großen, in Scheiben geschnittenen Zwiebeln, und lasse ihn darin gar kochen. Hierauf vermische man geriebene Bröseln von gemeinem Roggenbrot mit Zucker, gestoßenem Zimmt, Nelken, gehackten Mandeln und geriebenen Eimonienchalen, nehme den Ziemer aus dem Kessel auf eine Tortenpfanne, löse den Spagat auf, bestreiche das Fleisch mit geklopftem Ey, und verbreite auf demselben das geriebene und gewürzte Brot, begieße es mit etwas Butter oder Fett, setze es in den Ofen, und lasse es gelblich werden. Wenn es ausgebraten ist, richte man es warm an. Zur Veränderung kann man den Ziemer auch auf der Oberfläche mit einem Zuckerschnee bestreichen, und ihn im Ofen trocken werden lassen.

II.

S a l a t e.

V o r e r i n n e r u n g.

Salat, den man fast allenthalben zum Braten, und in manchen Gegenden auch zum Rindfleisch zu essen pflegt, wird zwar aus sehr verschiedenen Stoffen, gewöhnlich aber, mit Ausnahme des gedämpften Kraut- und Specksalats, auf eine und dieselbe Art bereitet.

Der Kopf- oder Häuptel- und der Bundsalat sind die gewöhnlichsten, und am längsten dauernden Salatkräuter, die uns das Frühjahr, außer der Brunnen- und Gartenfresse, schon unter dem Nahmen der Lactuke — Pflanzensalat, der ausgerissen wird, um den andern stehenbleibenden mehr Raum zum Wachstume zu lassen, und sehr schmackhaft und zart ist, — liefert.

Reinlichkeit ist zwar ein Hauptgrundsatz bey Bereitung aller Speisen, der Salat aber, besonders die oben angeführten Gattungen, heischen um so mehr Sorgfalt im Ausklauben und Auswaschen, da nicht nur der darauf liegende Staub durch Regen und Gießen hineingespült wird, sondern wohl auch kleine Schnecken und andere Würmer sich darein zu verkriechen pflegen.

Sonst bedient man sich noch der grünen Fisolten, die jedoch sehr jung und zart in feinen Striemen geschnitten seyn müssen; der Rettigscheiben, in manchen Gegenden auch der grünen Samenköpfe der Erdäpfel, mehrerer trockener Hülsenfrüchte, des Sellerie in Scheiben, roh, gebrüht und gekocht, oder noch besser, in Essig gedünstet.

Eine der beliebtesten Salatgattungen ist unstreitig der Gurkensalat, nur nehme man dazu stets mittlere Gurken, deren Kerne den Zähnen nicht so sehr fühlbar werden, und presse die Scheiben nicht vor dem Anmachen aus, wie es in

manchen Küchen der Fall ist, wodurch das Gesündeste, der Saft, beseitiget wird, und die dann lederartige Scheibe unverdaulich wird.

Den Häuptel- und Bunsdsalat pflegt man gewöhnlich mit hart gesottenen, in zwey Hälften oder vier Viertel geschnittenen Eyern zu garniren. Sind diese frisch gelegt, so lassen sie sich nicht gut von der Schale befreyen, wenn man sie nicht nach dem Kochen in kaltes Wasser wirft, und einige Minuten darin liegen läßt. Schließlich bemerken wir nur noch, daß der Salat in großen Häusern gewöhnlich bey der Tafel selbst angemacht wird.

386. 387. Selleriesalat.

Ist man mit Rapunze, Lactuke, und andern Kräutern vermischt, oder allein in Scheiben geschnitten, roh, mit siedendem Wasser gebrüht, oder auch gekocht. Eine vorzügliche schmackhafte Bereitung dieses Salates ist folgende: Man dünstet die Scheiben in gutem Weinessig, wohl zugedeckt, nimmt sie, wenn sie weich genug sind, vom Feuer, und läßt sie in ihrer sulzartigen Sauce erkalten, an die man dann das nöthige Ohl gibt, ohne frischen Essig aufzugießen.

388. Pohlischer Salat.

Man schält drey Viertheile Taffet- oder schöne Herrenäpfel, und auch ein Viertheil Winterrettig, schneidet sie mit Beseitigung der Kerngehäuse und alles Pamstigen in Scheiben, die man sodann nebst einer Zwiebel, und ein Paar ausgegrätheten Häringen klein hackt, und mit Salz, Pfeffer, Essig und Ohl anmacht. Sind es Milchner-Häringe, so gewinnt der Salat um vieles an Wohlgeschmack, wenn man die Milch erst in Essig absprudelt, und dann darübergeschüttet.

389. Der ausgelegte Rapunzelsalat.

Der sauber gewaschene Rapunzelsalat wird in ein Teller gelegt, in die Mitte eine weiße, gesottene Carviolrose ge-

stellt, dann nimmt man hart gesottene Eyer, wie auch weich gesottene rothe Rüben, daß Gelbe der Eyer wird herausgenommen, daß Weiße und Gelbe von Eyern und die Rüben, wird jeder Theil extra, fein geschnitten; mit diesen drey Stücken belege man den Salat nach Belieben zierlich aus, so ist er fertig.

390. Der ausgelegte Rüberl- oder Büberlsalat.

Dieser Salat wird gewaschen auf einen Teller gelegt, dann nehme man eine Eichorie, mache davon einen zierlichen Strauß, und stelle denselben in die Mitte des Salats. Nachher wird eine weich gesottene abgeschälte Rapunzelwurzel genommen, blattweiß geschnitten; diese Blätter werden zierlich um den Strauß gelegt. Man nimmt Aspicßsulze, zerschneidet dieselbe in kleine Stücke, und legt sie rings um den Rand des Tellers, so ist er fertig.

391. Kräutersalat.

Man suchet hierzu Kräuter, welche man am meisten liebet; z. B. Kresse, Sauerampfer, Löffelkraut, Dragun, Borragen, Pimpernelle, Fenchelkraut, Melissen, Zuckerrüben, Schlüsselblumen, gelbe Viole u. s. f., einige oder alle, wäscht dieselben, machet sie mit Öhl und Essig, wie anderen Salat zurecht. Anstatt des gewöhnlichen Weinessigs ist besser Rosenessig zu brauchen. Man kann auch den Salat ein wenig bezuckern, und wenn man will, noch mit anderm Salate umlegen.

392. Ordinären grünen Salat.

Ist es Kopf- oder Bologneser Salat, so wird von jedem das schönste und reinste Gelbe herausgeschnitten; sind es aber Köpfe oder Herzeln, so mache man von jedem nur vier Theile, wasche sie sauber, und drücke das Wasser wieder rein aus, mache den Salat sodann mit Öhl, Essig und Salz an, und gebe ihn zur Tafel.

393. Artischockensalat.

Die Artischocken werden rein gewaschen, die Spitzen davon weggeschnitten, dann weich gesotten, man puze das Rauhe, und Faserichte davon heraus, richte sie auf einen bestrichenen Rost, mit feinem Öhl begossen, und mit gemischtem Gewürz bestreuet, brate sie langsam, richte sie auf die Schüssel, mache sie mit Essig und Öhl an, und gebe sie kalt zur Tafel.

394. Warmen Specksalat.

Man puze und wasche den Salat, wie gewöhnlich rein; zum Specksalat aber ist Endivien oder Bologneser der beste. Man schneide ein Viertelpfund Speck ganz klein gewürfelt auf, lasse denselben in einer Pfanne gelblich anlaufen, gieße sodann Weinessig mit Salz daran, lasse ihn mit dem Speck aufsieden, und gieße es siedend über den Salat; man kann auch den Essig noch ein Mahl abseihen, und wieder aufsieden lassen; dergleichen kann man auch den Salat warm mit Butter machen.

395. Warmen Hopfensalat.

Man puze und wasche den Hopfensalat sauber und rein, siede ihn im Salzwasser auf, lege ihn in einen Topf, nebst einem Stück Butter, Salz, Pfeffer und ein wenig Essig, und koch ihn darin weich. Vor dem Unrichten fricassirt man ihn mit ein Paar Eydottern.

396. Kräutersalat mit Blumen.

Man nehme hierzu jungen neugebauten Salat, etwas Gartenkresse und junges Korbkraut, auch feine Zwiebelröhren oder kleine junge Zwiebeln, wasche dieses zusammen gut aus, und pflücke folgende Blumen darunter, als: blaue Borragen, etliche Märzviolen, Schlüsselblumen, gelbe und blaue Veilchen, einige Monathblümchen, und Blätter von Bertram. Dieses alles mische man unter den Salat, siede etliche Eydotter hart, klopfe sie ganz klein, schütte gutes Provencer Öhl, Essig und Zucker daran, mache damit den Salat an, und gebe ihn zur Tafel. Auch kann man Kräu-

teressig, und jene, welchen der Zucker nicht beliebt, können statt dessen auch Salz nehmen.

397. Kauli- oder Blumenkohlsalat.

Man koche schönen weißen Kauli in ganzen Rosen, im Salzwasser, und wenn dieselben weich genug sind, so seihe man das Wasser davon ab, spühle sie mit frischem Wasser ab, damit sie schön weiß bleiben, ein wenig gesalzen, richte man sie zierlich auf die Schüssel, und gebe Essig und Öhl dazu.

398. Spargelsalat.

Man puge den Spargel wie gewöhnlich, binde ihn in Büschel, koche ihn weich, und seihe das Wasser davon rein ab, richte ihn auf die Schüssel, daß die Köpfe einwärts liegen, und der Spargel ganz kalt wird. Man nehme dann schönen gelben Bundsalat, wasche ihn rein, und gebe denselben sternartig in die Schüssel zu dem Spargel, salze ihn, gebe guten Weinessig mit Provencer Öhl vermengt, über den Salat, etwa eine Viertelstunde bevor man ihn zur Tafel gibt.

399. Ein gezielter Salat mit gefärbten Eyern.

Man nehme hierzu Salat nach Belieben, neugebauten oder Kopfsalat; jeder muß aber ganz klein gepuzt werden. Man siede harte Eyer, so viel man braucht, hacke das Weiße davon besonders fein, mache dreyerley Farben: eine rothe, von rothen Rübenessig, eine blaue, wozu man einen Kopf blaues Kraut in Essig aufsiehet, dann letzteren abseihet, und auskühlen läßt; und eine grüne Farbe macht man von eben demselben blauen Kraut, welches man aber, statt mit Essig, in Wasser aufsiehet, abseihet, und auskühlen läßt. Man theile sodann das Weiße von den Eyern in vier Theile, lege in jede von den drey beschriebenen Farben den vierten Theil davon ein, und lasse sie ein Paar Stunden darin weichen, so sind sie gefärbt; den übrigen vierten Theil läßt man weiß, das Gelbe hackt man besonders, überlegt den Salat damit, und streut sodann die vorigen vier Farben in einer gefälligen und zierlichen Ordnung darauf. Ungemacht wird er erst, wenn man ihn braucht.

400. Schneckensalat.

Man kochte Schnecken im Wasser weich; puzte sie schön, schneide sie klein länglich, auch dergleichen Sardellen, hart gesottene Eyer und Zwiebeln ganz klein, mische alles unter einander, mache es mit Essig und Öhl, Salz und Pfeffer an, und gebe es zur Tafel.

401. Häringsalat mit Erdäpfeln.

Man puzte einen Härnig, löse die Gräthen auß, und schneide das übrige davon ganz klein gewürfelt auf, mische es mit gepuzten und geschnittenen Erdäpfeln und Zwiebeln unter einander, gebe es auf die Schüssel, und mache es mit Essig, Öhl und Zucker an.

402. Kukumern= oder Gurkensalat.

Man schäle Kukumern, wenn sie noch nicht zu groß sind, und schneide sie fein blättlich auf; auch kann man nach Gefallen etliche junge Rettige blättlich darunter schneiden; man salze sie, und mache sie sogleich mit Essig, Öhl und Pfeffer an. Einige aber lassen sie auch einige Zeit im Salze liegen, und drücken sodann das Wasser davon rein auß; auf diese Art aber sollen sie ganz ungesund seyn, weil sie, wenn sie ausgepreßt sind, zähe werden, und weit schwerer zu verdauen sind. Man servirt sie als Salat, und gibt sie auch zum Rindfleisch.

403. Quittensalat.

Man nehme schöne große Quitten, schäle sie, schneide sie mitten von einander, die Kerne herausgestrichen, übersiede sie mit Wasser, biß sie sich weich greifen lassen, giesse das Wasser weg, und einen guten Wein und Zucker dazu, lasse sie so zusammen weich sieden, richte sie hernach auf die Schüssel, damit sie schön weiß bleiben; lege in die Sauce Limonienschalen, ganzen Zimmt, auch Gewürznelken, lasse sie schön dick einsieden, seihe sie durch, und giesse sie auf die Quitten; dieselben werden sodann mit länglich geschnittenen Mandeln, Citronat und spanischen Weichseln bedeckt.

404. Gardellensalat.

Die Gardellen werden zuerst gewässert, nachdem die Gräthen herausgenommen, eine Stunde lang in Wein gelegt; dann lege man in die Mitte der Schüssel einen Teller, und eine zierlich ausgeschnittene Citrone darauf, bestecke sie mit Blumen, umschlinge die Citrone mit einigen Gardellen, und die übrigen lege man in die Runde herum, versteht sich, so, daß die Schwänzchen auf dem Rande liegen; der Schüsselrand wird mit Citronen oder auch mit Pomeranzenblättern belegt, man mische Essig, Öhl und etwas Pfeffer unter einander, und schütte es auf die Gardellen, drücke Citronensaft darauf, etliche dünn geschnittene Citronenschalen herum geschlungen, mische sie wechselweise mit geschnittenen Pomeranzen und Citronen, lege sie an den Rand der Schüssel, bestreue alsdann die Gardellen mit Blumenwerk, eingemachter Pomeranzenblüthe, würflich geschnittenem Citronat, Kapern und Oliven.

405. Pomeranzensalat.

Man schneide frische Pomeranzen blattweiß, nicht zu dünn, belege einen Teller zierlich damit, gebe Zucker darauf, daß sie süß genug sind; dann gebe man noch auf ein jedes Blatt eingesottenes Weichselsfleisch, so ist er fertig.

406. Warmen Kohlsalat.

Man schneide den Kopfkohl sehr fein, oder hoble ihn fein, und bestreue ihn mit Salz. Man setze dann eine Reine auf Kohlenfeuer, lasse Butter darin zergehen, und den Kohl damit durchschwizen. Nach einer Viertelstunde wird der Essig zugegossen, und ganz zuletzt, um eine dickliche Brühe zu haben, thue man noch etwas gerührtes Weizenmehl und Pfeffer daran. Der kalte Kohlsalat wird nur, nachdem er fein geschnitten worden ist, durch Beymischung des Essigs, Öhls und Pfeffers bereitet.

407. Ein russischer Salat, auf Reisen mitzunehmen.

Man stelle vier Kalbsfüße mit einer Maß Wasser, einer halben Maß Weinessig, und einer halben Maß Wein zum

Feuer, lasse die Kalbsfüße ganz weich kochen, und gebe etliche ganze Zwiebeln mit Nelken besteckt, und etliche Lorbeerblätter dazu. Hernach nehme man die Kalbsfüße heraus, und lasse den Sud bis zu einem Muß einkochen. Sodann nehme man drey Pfund von einem gebratenen Kalbschlägel, zwey Pfund von einem gut gekochten Schinken, und ein Pfund Salami. Dieses alles schneide man zu kleinen Schnitzeln; auch von Kalbsfüßen schneide man das Fleisch ganz klein, und seihe dann den Sud davon durch ein Tuch, daß er rein ist, gebe ihn in das klein geschnittene Fleisch, schneide Zwiebeln, Citronenschalen, auch wohlriechende Kräuter, als: Bertram und Basilicum, recht fein, mische sie darunter, gebe auch das nöthige Salz, und ein halbes Loth Pfeffer dazu. Um ihn lange aufzubewahren, verwahre man ihn in einem steinernen oder porzellanenen Topf, lasse ihn gut sulzen, gebe noch einige Löffel voll feines Provencer Öhl darauf, und binde den Topf gut zu. Will man ihn essen, so steche man ihn stückweise auf einen Teller heraus, und gebe nach Belieben, noch Weinessig darauf.

III.

Essig und Öhl.

Vorerrinerung.

Zwey für den Salat durchaus unentbehrliche, in Verbindung mitsammen, besonders kaltem Fleische und Fischspeisen um so mehr Schmachthastigkeit gebende Ingredienzen, die hier füglich unsere Aufmerksamkeit in Anspruch nehmen. Ein stäter Vorrath guten Essigs ist nicht nur in der Küche, sondern in jeder ordentlichen Haushaltung überhaupt, ein dringendes Bedürfniß, da der Genuß desselben unter verschiedenen Umständen, selbst in Krankheiten, vortreffliche Wirkungen äußert.

Leider ist von allen Gegenständen, die als Nahrungsmittel oder Würzen derselben in den Handel kommen, fast

keiner so der Verfälschung ausgesetzt, als der Essig, dessen Bereitung habüchtigen, gewissenlosen Leuten ein weites Feld verschiedenartiger, der Gesundheit oft sehr nachtheiligen Verfährungsarten öffnet. — Ich werde mich in der Folge bemühen, die Kennzeichen eines guten Essigs, und einige Vortheile in der Verbesserung oder Verfeinerung, und Verlieblichung desselben durch mancherley Zusätze anzugeben, nur sey es mir vergönnet, ein Paar Worte über das Speiseöhl zu sagen, da wir mit den wesentlichen und Brennöhlen hier nichts zu thun haben.

Je besser die Früchte oder Samen sind, aus welchen die fetten Öhle kommen, um desto besser werden die Öhle selbst. Nach Verschiedenheit der Gewächse ist der Gewinn oder Ertrag an Öhl sehr verschieden.

Sehr reichhaltig am Öhl sind die Kerne der Haselnüsse, denn sie geben fast zwey Mahl so viel Öhl, als der Winterrübensamen, da hingegen Leinsamen mehr als ein Drittheil weniger gibt, als der Letztere. Bucheckern, die Kerne der Sommerrosen und Hanf geben ein Drittheil weniger, als Lein.

Von den Oliven geben die kleineren Früchte, wenn sie weder zu reif noch zu unreif sind, das beste Öhl. Das allerbeste ist dasjenige, was zuerst bey einem mäßigen Drucke der Presse abläuft, und Jungfernöhl genannt wird. Hiernach begießt man die Oliven mit heißem Wasser, und preßt sie stark, worauf denn natürlich das Öhl oben auf schwimmt.

Das grüne Öhl ist ganz schlecht. Allgemein wird das Öhl der Provence im südlichen Frankreich für das beste gehalten, — das Öhl, welches um Genua gewonnen wird, kommt ihm am nächsten, allein es ist äußerst selten, daß man es ganz echt erlangt, meistens ist es mit Mohn-, Ruß-, Eindenkern- oder Buchöhl verfälscht.

Kennzeichen.

Das echte Provencer Öhl, wenn es mit andern Öhlen vermischt ist, gibt bey'm Umschütteln Blasen, welches keineswegs der Fall seyn darf, wenn es ganz rein ist.

Ein anderes sehr gutes Kennzeichen ist, daß das ganz reine Öhl schon bey vier Grad Kälte (Reaum.) zu gerinnen anfängt, das vermischte aber kaum bey zehn, oder vielleicht gar erst bey 15 Grad.

Die teuflische Anwendung der Bleymittel findet leider auch bey den Öhlen Statt, die an Speisen gegeben werden. Man verfälscht nämlich das Baumöhl und Rübsenöhl, welche mit Bleymitteln behandelt worden sind, wodurch diese Öhle weiß und süß werden. Solches Öhl scheint ganz vorzügliches Baumöhl zu seyn.

Den Betrug zu erkennen, wird auch hier der Hahne-
mann'sche Liqueur seine Dienste thun, wenn man davon hinein tröpfelt. Wird das Öhl schwärzlich, so ist es verfälscht.

Gute Stellvertreter des Olivenöhl's sind so sehr bekannt, daß wir hier uns um die Art ihrer Gewinnung und Behandlung, die man wenigstens leicht überall erfahren kann, wenig zu bekümmern haben.

Die Buchnüsse, die in manchen Jahren in Waldgegenden in großer Menge gewonnen werden, geben ein Öhl, welches, so lange es frisch ist, dem gewöhnlichen Baumöhl weit vorgezogen wird.

Eben so bekannt ist das Mohnöhl, welches in Frankreich, und in manchen Gegenden des südlichen Deutschlands, wo der Mohnbau bedeutend ist, stark verfertigt wird.

Höchst vorzüglich ist das zuerst mit mäßigem Druck kalt ausgepresste Öhl oder Jungfernöhl, wenn es einige Wochen gestanden, und sich gesetzt hat. Wenn man zerschnittene Borstorfer oder Maschanzgeräpfel mit auspreßt, soll es einen besonders feinen Geschmack bekommen.

In vielem Betracht möchte dieses Öhl vor vielen inländischen den Vorzug verdienen, vornämlich da der Mohn alljährlich gebaut werden kann, und in warmen Sommern eine bedeutende Quantität Öhl liefert.

Das Öhl von den Kernen der Sommerrosen wird ge-

rühmt, doch begreift es sich, warum diese Pflanze nicht eben dazu angebaut wird.

Das Nußöhl gehört zu den feinsten inländischen Öhlen, und die Nußkerne geben fast die Hälfte ihres Gewichtes an Öhl, sind anders die Nüsse reif genug, und vor dem Auspressen gut aufbewahret, und vom Schimmel frey erhalten worden.

Das Öhl von den Kernen der Weinbeeren wird von denjenigen, die es gekostet haben, dem feinsten Provencer Öhl vorgezogen. Ohne Zweifel wird das Öhl der Kerne sich nach der Güte der Weinjahre richten.

Vom Essig.

Der Essig ist ein flüssiges Gewürz, welches ungemein häufig und sehr verschiedentlich in unsern Haushaltungen gebraucht wird.

Guter Essig muß rein und hell, aber nicht braun seyn, die Zähne nicht stumpfen, im Mund nicht brennen, und zwischen den Flachhänden gerieben, keinen falschen Geruch geben.

Der Verfälschungen sind viele.

Essigproben.

Ist Schwefelsäure oder Vitriolöhl zugesetzt, so entsteht, durch eine Auflösung von Bleyzucker, weißer Niederschlag.

Wäre Scheidewasser oder Salpetersäure beygemischt, dampft man eine kleine Quantität bis zur Trockne ab, und den Rückstand streuet man auf glühende Kohlen. Verpufft er beym Verbrennen, so ist Scheidewasser darunter.

Die Beymischung von Salzsäure wird entdeckt, wenn eine Auflösung des in Kälte bereiteten, milden, salpetersauren Quecksilbers eine blaulich-weiße Trübung bewirkt.

Ob er in kupfernen oder bleynen Gefäßen eine schädliche Auflösung in sich genommen, wird erfahren, wenn man in ein Glas mit Essig Ammoniak, und in das andere den Hahnemann'schen Liqueur genugsam zugießt. Wird der

Essig mit Ammoniak blau, so ist er gekupfert, und der andere wird braun, wenn er gebleyt ist. — Ob er Grünspan (aufgelöstes Kupfer) enthält, verrathet sich, wenn hineingehaltenes Eisen anläuft. Schüttet man so viel Eisenfeilspäne hinzu, daß das Eisen nicht mehr anläuft, so kann der Essig ohne allen Nachtheil verwendet werden.

Sind Seidelbast, spanischer Pfeffer, oder andere scharfe Pflanzen dem Essig zugesetzt, so streiche man von reinem Essig, von dessen Reinheit man gewiß überzeugt ist, etwas auf die Oberlippe, und von dem verdächtigen auf die Unterlippe. Bleibt auf der letzteren eine andere, und zwar brennende Empfindung länger zurück, so ist der Essig nicht echt.

Auß wie viel und mancherley Dingen Essig bereitet werden kann, ist hier unnöthig zu beschreiben. Es ist für unsern Zweck genügend, nur einige Vorschriften zu reinem und guten, auch feinem Essig zu geben, und darneben anzuführen, daß der Essig aus Weizen zwar scharf, besser der recht behandelte Obstessig, am besten freylich der, nicht aus Kräger, sondern aus gutem Wein verfertigte sey, der aber auch einen bedeutenden Preis hat.

In Verfertigung feinerer Essige haben wieder die Franzosen eine eigene Geschicklichkeit, die, da sie ihnen nicht angeboren ist, wir ihnen abzulernen suchen sollen.

Wein- und Bieressigs-Unterschied.

Schüttet man Weinessig in ein Probegläschen, wird er gleich wieder klar, ohne Schaum und Bläschen, Bieressig aber nicht.

Weinessig wird durch Kochen stärker, Bieressig schwächer.

408. Starker, haltbarer Essig.

Wird erhalten, wenn man denselben mit Wein frieren läßt, und das Ungefrorne auf Flaschen füllt. — Bekanntlich gefriert nur das Wässerige. — Solcher Essig erhält sich sehr lange.

Essig, den man destillirt, wird weiß, und ist er gut gewesen, leidet er Jahre lang weder von Luft noch von Wärme irgend eine Veränderung.

Will man einige Minuten den Essig, in einem Kessel mit Wasser, in Flaschen sieden lassen, wird er auch sehr haltbar.

409. Guter Weinessig.

Eine Maß recht sauren Weinessig und zwey Maß Landwein lasse man in einen, von zwey gut gebrannten Krücken einige Tage an Sonn- oder Ofenwärme stehen, füllt wieder zwey Maß nach, und so fort, bis diese Krücke voll ist, die man wenigstens acht Tage säuern läßt, wo man zwey Maß davon filtrirt, und in die andere Krücke füllt, macht die erste voll, und füllt nun die zweyte auch nach und nach an.

Will man nach einiger Zeit aus der ersten brauchen, so füllt man sie aus der zweyten, diese aber wieder mit Wein an. So hat man immer einen guten Weinessig.

Wirft man von Zeit zu Zeit einige Stücke Zucker hinein, so wird der Essig noch viel geistiger.

410. Sehr feiner französischer Essig,

Der bey vielen beliebt ist, wird leicht verfertiget aus stark gefrorenem Weinessig. Nur kommen die verschiedenen Zuthaten zu demselben: die Blätter der Drachwurzel, viele Rocambole, Lorbeerblätter (mit Vorsicht der Quantität), Basilienkraut, sehr wenig von den Blättern der Pfeffermünze; man nehme auch noch zu der Rocambole einige Schalotten, Porree, Angelicawurzeln, etwas Kalmuswurzeln nebst einigen Sardellen.

Man beachte nur die Verhältnisse wohl, je nachdem dieselben beliebt werden, thue aber nichts zu viel; lasse alles gröblich zerschneiden, digerire es in einer weit gemündeten, mit Thierblase verschlossenen, geräumigen Flasche, daß es zuweilen möge umgeschüttelt werden können. — Die Blase empfangen ein Loch mittelst eines Nadelstiches.

Die Digestion an der Sonne ist besser, als die am warmen Ofen. Die Natur versteht hier und überall alles besser.

Liebt man ein Mahl solchen Essig, oder bedarf man denselben öfter, so thut man wohl, davon eine Quantität auf ein Mahl zu bereiten; denn, wenn er abgefüllt ist, und gut verstöpft an den rechten Ort hingestellt wird, hält er sich wohl länger, als man lebt.

411. Wohlfeiler und leicht gemachter Essig.

Man menge eine Maß Wein, und fast eben so viel Wasser, werfe sechs Loth frisch ausgebackenes Roggenbrot hinein. Im Sommer kann dieser Essig, an die Sonne gestellt, in drey Tagen, im Winter bey der Ofenwärme in acht Tagen zum Gebrauche gut seyn.

412. Eine trockene Essigmutter, zu mancherley Gebrauch.

Man wäscht Weinstein so lange, bis das Wasser hell abläuft, trocknet und pulvert ihn, dampft guten Weinessig über denselben ab, mit sieben bis achtmahligen Aufgießen und Verdämpfen. Das höchst saure Pulver, welches man bekommt, führt man in Gläsern auf Reisen mit sich. Einige Quentchen davon in ein Bierglas mit Wein oder Wasser wird sauer, wie Essig.

Mit solchem Weinstein kann man Essig, der verderben will, wieder herstellen, wenn man demselben vier bis fünf Mahl davon gibt.

413. Kräutereffig.

Zu einem solchen Essig nimmt man ebenfalls wieder alle und allerley gewürzige Dinge, die es auf der Erde gibt, nach Belieben; und soll solcher Essig wohlfeiler seyn, freylich nur einheimische Gewürzkräuter und Wurzeln.

So nehme man — aber der Essig sey gut — Basilienkraut, Fenchel, Dragun, Melisse, Thymian, Kerbel- und Dillkraut, Sellerie, Petersilienwurzel, Pimpernelle und was vorher schon erwähnt und sonst beliebig ist.

Im Übrigen thue man, wie bey dem französischen Essig,

und so man will, nehme man sogar einige Lavendelblüthen, Rosmarinblüthe, einige Orangen- und Citronenschalen, auch ausländisches Gewürz nach Belieben hinzu.

Selch ein Essig wird wenigstens ein französischer, denn er ist gemischt genug; aber ob ein Löffel voll desselben, zu einer Sauce verwendet, noch mehr Wirksamkeit haben wird, als einige Loth ausländisches Gewürz, ist zwar eben nicht so geschwind zu glauben, steht aber zu versuchen. Allerdings kann man diesem Essig eine tüchtige Wirksamkeit schon zutrauen.

414. Der Essig der vier Räuber.

Man setzt auf zwey Maß des besten und reinsten Essigs, Raute, Salbey, Münze, Vermuth und Lavendel, von jedem eine Hand voll auf. Vier Tage bleibt das Gemenge zum Digeriren an warmer Stelle, besser in der Sonne stehen, und man läßt es abziehen, seihet es, und drückt es dann noch aus, füllt es auf Flaschen, und gibt ihm noch ein und ein halbes Loth Kampfer Zusatz.

Gewiß ist dieser Essig, besonders bey Krankenbesuchen, nicht unkräftig, wenn man damit den Mund ausspühlt, auch ein Schlückchen davon trinkt. — Wäscht man sich mit demselben, zumahl Gesicht und Hände, wird er, so viel in ihm liegt, noch sicherer bewahren.

415. Mancherley Essig.

Der eigentliche Essig bleibt immer derselbe, und soll immer gut seyn, allein man kann verschiedene aromatische Zusätze geben, z. B. von Himbeeren, von den Blättern des Estragons oder Dragons, und mit einem Wort, die vielen mancherley Zusätze, die man einem Brantweine gibt, verträgt auch der Essig, wozu jede Zuthat zerhackt, zerquetscht, an Sonnen- oder Ofenhize digerirt, mit Blase zugebunden u. s. w. Was nicht gesagt ist, hat sich nur allzu leicht hinzudenken lassen.

416. 417. Obstessig.

Wenn man das Obst erst in die Weingährung bringt, dann den erlangten Wein durch stärkere Wärme, und wo

nöthig, durch zugesetzte Fermente, weiter in Gährung erhält, so kann nichts anders entstehen, als Essig, der nach der mehrern oder mindern Güte des Obsteß, und nach der Richtigkeit der Behandlung, stärker oder geringer ausfallen wird.

Man kann aber, was in Deutschland noch nicht so überall bekannt ist, als es zu wünschen wäre, aus dem faulen Obst und den fauligen Abgängen des Obsteß, wie aus den Schalen desselben, einen sehr guten Obstessig bereiten.

Man sammelt nämlich alle Obstabgänge, welcherley Art sie seyn mögen, wirft sie in ein reines Faß, welches an einem frostfreyen Ort, z. B. in einem Keller stehen muß, unbesorgt darum, in welcher langen oder kurzen Zeit das Faß voll wird.

Hat man nach Ausgang des Winters nichts mehr von dem Obst in das Faß zu werfen, so preßt man das Obst aus, läßt den erhaltenen Saft in einem reinen Gefäße stehen, und schöpft ab, was sich oben Unreines abgesetzt, bis alles ganz rein geworden ist.

Hierauf stellt man die Masse in die nöthige Wärme, und hat in wenigen Wochen einen Essig, der einem gewöhnlichen Weinessig ganz gleich, und von dem fauligen Geschmack nichts behalten haben wird.

Daß man von Holzapfel und Holzbirnen auch einen tauglichen Essig wird erlangen können, ist leicht abzusehen.

Man läßt dieselben im Freyen in Haufen, oder wenn man das nicht kann, auf dem Boden liegen, bis sie teig werden, wo man sie dann eben so behandelt, als von dem veredelten Obst ist angegeben worden.

418. Gährungsmittel.

Wir haben derselben bereits zuvor erwähnt, und bemerken nur noch, daß Zucker und Honig, auch die mit Essig ausgepreßten Abgänge von Honig, wie der Schaum beym Läutern desselben, ganz vorzüglich sind, und nicht nur die Gährung befördern, sondern auch den lieblichen Geschmack, die Stärke und Geistigkeit des Essigs heben.

419. Weichsel=, Himbeer=, Bertram= und Maulbeer= Essig.

Man gibt von diesen Ingredienzen, so viel man braucht, in eine Flasche, die man mit guten Weinessig füllt, und acht bis vierzehn Tage in der Sonne stehen läßt. Nach dieser Zeit feihet man den Essig durch Fliesspapier, propft die Bouteillen wohl zu, und läßt ihn im Keller stehen, wo er sich gut hält. Von Bertramblättern nimmt man nur eine starke Hand voll auf die Maß, von den übrigen Ingredienzen wird das Zuviel nie schaden.

IV.

F i s c h e.

Vor Erinnerung.

Es ist noch ungleich größeren Schwierigkeiten unterworfen, die Fische als das Fleisch zu sieden. Ein kunstgerechtes Sieden der Fische wird an den meisten fischreichen Ufern, vorzüglich in Holland durch eine stumme Überlieferung in allen Classen der Gesellschaft fortgepflanzt und erhalten, während es an andern Orten häufig, selbst den berühmtesten Köchen, mißlingt.

Vorzüglich habe ich mich bemüht, der Kenntniß vom Sieden der Fische auf den Grund zu kommen. Die Art und die Größe der Fische, das Wasser, in dem sie gelebt haben, die Zeit, die seit ihrem Ableben verflossen, die Witterung, das Wasser endlich, in dem sie gesotten werden sollen, bringen bey jedem Versuche neue Erscheinungen hervor. Die Kunst, die Fische gut, das heißt, vollkommen, doch nicht auseinander zu kochen, beruhet daher auf einer Feinheit des Tactes, der dem Koche schon zur andern Natur werden muß, wie dem Holländer.

Beym Sieden der Fische kann zweyerley beabsichtigt werden: das Eine, den Fisch selbst auszukochen, das Andere, eine gute Fischbrühe zu gewinnen. Im ersteren Falle muß gerade, weil man auf die Fischbrühe verzichtet, vorzüglich

dahin getrachtet werden, dem Fleische des Fisches seinen thierischen Beimgstoff zu erhalten. Dieses geschieht, wenn man den Fisch nicht eher in das Wasser einlegt, als bis dasselbe den höchst möglichen Grad der Siedhize erreicht hat. Denn die jähe Hize ziehet die Außenseite des ganzen Fisches oder seiner einzelnen Stücke schnell zusammen, und verhindert mithin das Auslaugen, welches Statt finden würde, wenn man den Fisch mit kaltem oder lauem Wasser ans Feuer bringen wollte. Aus demselben Grunde muß man die Fische nicht etwa in kaltem Wasser liegen lassen, nachdem sie gereinigt und ausgeweidet worden, wovon ich schon oben gewarnt habe.

Seefische gerathen am besten im Seewasser, wenn man dieses gerade haben kann.

In einigen Gegenden von Deutschland siedet man alle Fische mit Zwiebeln, Essig und Pfeffer ab; obgleich dieß nicht geradezu schlecht ist, so hebt es doch den Unterschied des Geschmacks von einem Fische zum andern auf. Einige ganze Pfefferkörner pflegen übrigens, eben wie ein reichliches Salz, keinem Salzwasserfische zu schaden. Mit Essig pflege ich Forellen und Lachse nur alsdann abzusieden, wenn ich sie mehrere Tage hindurch unter einfachem Fischgallerte erhalten will. In mehreren Gegenden liebt man vorzüglich die Forelle in gutem Weine abzusieden. Dieß ist zwar nicht übel, nimmt aber einer Forelle aus den Hochgewässern Vieles von ihrer unbeschreiblichen Feinheit des Geschmacks. Ich würde immer vorziehen, sie in ihrer eigenen Brühe aufzutragen, und nichts anderes, als frische Butter und gutes Brod dazu zu geben.

Süßwasserkrebse können mit kaltem Wasser angesetzt werden, weil ihre Schale sie schützt. Indessen halte ich es für ein Vorurtheil, daß sie auf diese Weise schmackhafter gerathen sollen. Einige siedern die Krebse mit Pfeffer, Salz und Kümmel. Mir schien dieser Zusatz passend, andere mögen sich nach dem Geschmacke ihres Tischherrn richten.

Seekrebse der größeren Art, als dem Hummer, der Lokuste und dem Taschenkrebse, muß man das Maul und den After mit etwas Kork verstopfen, damit das Wasser nicht eindringe, und das Fleisch auslauge. Strandkrebse

siedet man gleichfalls im Seewasser, oder mit häufigem Salze.

420. Biber.

Von einem Biber den Schlängel mit Speck und Trüffeln recht fein gespickt, und in einer Casserole auf das Feuer gesetzt, Wein, Essig, Wurzeln, trockne Kräuter, Lorbeerblätter, Gewürz, Citronenscheiben und Salz dazu gegeben, und so lange gekocht, bis er weich wird. Man kann nach Belieben eine Auster- oder Trüffelsauce darüber serviren.

421. Biber Schweif.

An dem Biber Schweif lasse man einen Theil vom Rückgrathe, dann begieße man den Schweif öfterß mit kochendem Wasser, damit die Schuppen herunter gepuht werden können. Man lege zuvor in ein langes Geschirr Speckblätter, Butter, Zwiebeln, Gewürznelken, etwas trockne Kräuter, stecke den Biber darein, und lasse ihn auf dem Feuer schnell anziehen, damit er eine Farbe bekömmt. Man gieße ein Glas rothen Wein und gute Bouillon dazu, lasse ihn darin langsam kochen, bis er fertig ist. Dann schüttle man den Rest davon ab, schöpfe das Fett davon, vermische diesen Fond mit Sauce Espagnole, lasse ihn kurz einkochen, gebe Kapern, Trüffeln und Citronensaft dazu, und servire ihn.

422. Frösche, gebackene.

Schöne, große Fröschschenkel gewaschen, in Salz, Pfeffer, feinen Kräutern, Petersilie, Zwiebeln und guten Weinessig eine Zeitlang marinirt, hernach abgetrocknet, in Bierteig umgekehrt, und auß dem Schmalz gebacken, oder auch in abgeklopften Eiern und geriebenen Semmelbröseln. — Außgebackene Petersilie gibt man als Garnitur dazu.

423. Auster, gebratene.

Die Auster werden aufgemacht, der obere Deckel weggenommen, die Schalen rein ausgewaschen, damit das Wasser bis auf ein wenigß herausläuft. Dann stellt man sie mit

der untern Schale auf den Rost, würzet sie mit Pfeffer und Citronensaft, gibt etwas Zucker dazu, läßt sie braten, und bringt sie schnell zur Tafel.

424. Stockfisch.

Der Stockfisch wird mit kaltem Wasser gut ausgewässert, auf das Feuer gesetzt, weich wie ein Ey gekocht, alsdann die Haut davon abgezogen, und auf eine Serviette gelegt; dann auf eine Platte dressirt, mit Salz und Pfeffer bestreut, mit klarer Butter, und geröstetem Semmelbrot, wie auch mit braunen Zwiebeln begossen, wird er bis zum serviren warm gehalten. Auch kann man ihn backen; wenn er zuvor abgekocht, und gesalzen ist, so kehrt man ihn in Eyer, Mehl und Semmelbröseln um; er muß nur gelblich und nicht stark gebacken werden.

425. Abgesottener Lachs.

In einer Casserole wird ein Stück Lachs von drey oder vier Pfund, (am besten ist es, wenn es aus der Mitte seyn kann) mit Wasser, einer halben Maß weißen Wein und Weinessig aufgesetzt, so daß der Lachs davon bedeckt ist. Dann nimmt man einige Zwiebeln, Nelken, Pfeffer, Lorbeerblätter, ein wenig feine Kräuter, Salz und auch Wurzelwerk dazu, und läßt das Stück drey Viertelstunden kochen, sonach es angerichtet, und die Sauce durch ein Haarsieb geseihen wird. Einen Hecht bereitet man auf dieselbe Art.

426. Fricassirte Frösche.

Man lasse ein Stück Butter in einem Reindel warm werden, gebe einen Löffel voll Mehl und eine halbe Zwiebel daran, und lasse es nur einen Augenblick anlaufen, daß es nicht braun wird, fülle es mit Erbsenbrühe auf, gebe etwas Limonienschalen hinein, und lasse es eine Weile kochen, dann lege man die Frösche hinein, gebe einen Löffel voll Milchrahm dazu, und lasse sie noch etwas sieden; man nehme so-

dann in einem kleinen Topf zwey oder drey Eydotter, einen halben Löffel voll kaltes Wasser, von einer Limonie den Saft, seihe die Sauce daran, sprudle es beständig bey einem Kohlenfeuer, richte es über die Frösche auf eine Schüssel, und bestreue sie dann mit Limonienschalen.

427. Krebse, faschirte.

Die Krebse werden mit Salz, grüner Petersilie und etwas Kümmel abgekocht, gereinigt und auseinander gelöst; man dünste etwas Reis mit Butter und klein geschnittener grüner Petersilie, sodann dreyßig Krebschweifchen gröblich zusammen geschnitten, gebe etwas Salz und Pfeffer dazu, und lasse es auskühlen; man rühre es sonach mit einem Eydotter und drey Löffeln voll Milchrahm gut ab, fülle die Krebschalen damit, lege den untern Theil wieder darauf, so sieht es aus, als ob der Krebs ganz wäre, drücke die Schale fest zusammen, lege sie auf eine Schüssel, und gebe etwas Butter darauf, auch etwas geschnittene grüne Petersilie, und sechs Löffel voll Milchrahm, einige Löffel voll weißen Wein, Kümmel und die Krebsen dazu; unten und oben Gluth, und gut aufsieden lassen, so sind sie gut.

428. Rohrhühner in einer braunen Sauce.

Die Haut wird von den Rohrhühnern abgezogen, in mehrere Theile zerschnitten, gut ausgewaschen, und sodann auf folgende Art eine Beize gemacht: Man nehme halb Essig und halb Wasser, Ruttelkraut, Lorbeerblätter, Limonienschalen, Zwiebel und Salz; wenn diese Beize siedet, so lege man die Rohrhühner hinein, und lasse sie über einer Gluth weich dünsten. Man mache sodann eine braune Sauce dazu, nehme Butter in eine Reine, mache eine kleine Einbrenne, und fülle sie halb mit der Beize, worin die Rohrhühner gesotten haben, und halb mit Erbsenbrühe; lasse sie aufkochen, verdünne sie dann mit Wein, lege die Rohrhühner

hinein, und lasse sie noch ein wenig aufdünsten. Die Rohrhühner werden sodann auf eine Schüssel gerichtet, die Sauce durch ein Sieb getrieben, und die braune Sauce darüber gegossen.

429. Schildkröten in einer Blutsauce.

Die Schildkröten werden, wenn sie ausgeblutet und das Blut davon in einer Schale aufbewahrt worden, im Salzwasser zum Feuer gesetzt, und so lange gesotten, bis die Schalen aufgemacht werden können; man nehme dann die Schalen weg, die Schildkröten heraus, ziehe ihre äußere Haut ab, nehme das Innere sorgfältig heraus, und zertheile sie in beliebige Stücke. Man mache dann mit Butter eine kleine braune Einbrenne, gebe ein halbes, mit Gewürznelken gespicktes Hoppel Zwiebel darein, fülle es mit Fleischsuppe oder mit Wasser, worin die Schildkröten gekocht wurden, auf, dann noch etwas Limonienschalen, ganzen Pfeffer, und von einer halben Limonie den Saft dazu, lege dann die Schildkröten hinein, koche sie auf, gebe zuletzt das Blut von den Schildkröten dazu, und lasse sie wieder eine Weile kochen, so sind sie fertig.

430. Ragout von Schildkröten.

Die Schildkröten werden im Salzwasser so lange gekocht, bis sie weich sind; die Schalen in zwey Theile gebrochen, die gekochten Schildkröten heraus genommen, die schwarze Haut von den Füßen und den übrigen Theilen abgezogen, und die Gedärme und Leber behutsam heraus genommen, daß die Galle nicht zerdrückt werde; man schneide dann die Schildkröten in vier Theile, mache eine kleine Buttersauce, und fülle sie mit Erbsenwasser auf. Dann nehme man ein Stück Butter, etwas grüne Petersilie, ein halbes Seidel junge grüne Erbsen, zwölf klein geschnittene Champignons, fünfzehn bis zwanzig Krebschweifchen, und lasse es dünsten; ist dieses alles recht weich gedünstet, so gebe

man es zu den Schildkröten, und lasse alles zusammen recht gut verkochen. Es darf nur eine kleine Sauce haben, wenn es zur Tafel gegeben wird.

431. Schildkröten in ihrer eigenen Schale.

Die Schildkröten werden recht weich im Salzwasser gekocht, die Schalen geöffnet, die Schildkröten heraus genommen, in vier Theile getheilet, und der Saft, den man in der Schale findet, gut aufbewahret, die Galle aber von der Leber gut abgesondert, daß sie nicht zerdrückt werde. Man lege dann einige Stücke Butter in die Schildkrötenschale, den darin gefundenen Saft dazu, gebe dann die gereinigten Schildkröten wieder hinein, etwas Semmelkröseln, einige Stücke Butter, geschnittene Limonienschalen, und von einer Limonie den Saft dazu, lege sie in eine Reine, gebe unten und oben Gluth, lasse sie aufsieden, so sind sie fertig.

432. Lachs mit feinen Kräutern.

Man zerschneide ungefähr drey Pfund fetten, geräucherthen Lachs der Länge nach in drey Finger breite, und einem Finger lange Stücke; in jedes Stück mache man sodann einige Einschnitte, und streiche grüne Farce gut darein. Zu dieser Farce mische man gehackte Sardellen, kleine Gurken und Champignons, auch immer etwas Trüffeln dazu. Der Lachs muß in einer Casserole dicht eingeschichtet, eine halbe weißen Wein darauf gegossen, und ein Vorbeerblatt, nebst feinen Kräutern dazu gethan werden. Auf solche Weise kochte man den Lachs eine Viertelstunde, knete in ein Viertelpfund Butter einen Löffel voll Mehl, und zupfte es an die Sauce, nehme die Schale von einer Citrone oder Orange, und den Saft auch dazu, lasse alles dieses zusammen aufkochen, und richte es an.

433. Lachs auf dem Roste.

Ein Stück Lachs von drey oder vier Pfund wird geschuppt, die Mittelgräthe herausgelöst, in Essig mit viel

feingehackten Kräutern etwa eine Stunde gebeizt, sonach abgetrocknet, und mit einem Messer durchstippt, mit feinem Öhl bestrichen, und langsam auf dem Roste gebraten. Man muß ihn dabey umkehren und bestreichen. Hat auf solche Art der Lachs eine halbe Stunde gebraten, wird er angerichtet, und eine holländische Sauce darüber gegeben.

434. Glacirter Salm.

Der Salm wird rein gepuzt und hergerichtet, wenn die Haut abgezogen ist, schön mit Speck gespickt, und gut assaissonirt. Man schwitze in einer Casserole in Butter, fünfzehn Stück kleine Zwiebeln, Trüffeln und Champignons auf einem Kohlenfeuer gelblicht, läßt den Salm darin anziehen, sonach mit etwas Coulis und Bouillon kurz aufkochen, gibt ein Glas weißen Wein, und von einer Citrone den Saft dazu. Man salze ihn nicht stark; ist er auf die Platte schön dressirt und glacirt, so wird die Sauce darüber gegossen.

435. Salm mit Ragout.

Auf obige Weise muß der Salm auch beym Ragout rein gepuzt und abgetrocknet werden, der Bauch aber mit einem guten Salpicon oder Ragout von Trüffeln, Gänseleber, Hahnenkämmen, Kalbsmilchen, Champignons, alles würflicht geschnitten, Zwiebeln, Petersilie, Salz, Pfeffer und feinen Kräutern, etwas geriebenem Speck sammt einigem Eyerigelb eingefüllet werden. Es muß aber dieses vorher gut verarbeitet seyn.

Der Salm wird, wenn die Haut abgezogen ist, mit Trüffeln, Speck und Schinken gespickt, in starker Braise mit Wein ausgekocht, das Fett davon abgeschöpft, der Salm dressirt und glacirt, eine Sauce pikante darunter servirt, und mit gebackenen Semmelschnitten, Hahnenkämmen, Krebschweischen, Trüffeln und Gänseleber garnirt.

436. Fricandeaux vom Salm.

Der Salm wird schön gepuzt und abgetrocknet, in breite Stücke geschnitten, mit Speck und Schinken gespißt, und in einer Braise langsam ausgekocht. Alsdann bestreiche man jedes Stück mit Glace, koch eine Sauce royale recht kurz, ziehe etwas dicken Rahm darunter, richte sie auf eine Platte an, die Fricandeaux hineingelegt, und sonach servirt.

437. Türbot.

Nachdem der Türbot rein abgeschuppet ist, so wird er auf der Seite ausgenommen, mit Citronensaft und Salz weiß gepuzt, und auf den Rücken desselben ein Kreuzschnitt gemacht. In ein kupfernes Rundgeschirr aber wird Wasser, Milch, etwas Salz, Citronenscheiben, Zwiebeln, nebst etwas Vorbeerblättern gethan; man lasse dieses kochen, setze es sodann vom Feuer, lege den Fisch hinein, stelle ihn auf ein gelindes Kohlenfeuer, und lasse ihn langsam aufstoßen, bis derselbe ausgekocht ist. In einer Sauciere wird eine holländische Sauce oder klare Butter dazu servirt.

Wenn man den Türbot nicht auf ein Mahl kochen will, kann man ihn nach obiger gekochter Art, auf allerley Weise, als: mit Bechamel, Sauce espagnole, mit Hahnenkämmen garnirt, dann mit Kapernsauce, und in einer Pastete mit Krebsfleisch, Hechtflößen und in einer legirten Sauce geben.

438. Cabliau.

Dieser Fisch wird geschuppt, ausgenommen, und in frischem Wasser einige Zeit gewässert. Man binde ihn dann mit Bindfaden, und koch ihn langsam mit denselben Zuthaten, wie bey dem Türbot. Man servire denselben mit abgekochten und geschälten Erdäpfeln, mit zerlassener klarer Butter, oder einer holländischen Sauce.

439. Thunfisch.

Dieser große Fisch wird in der Provence gefangen, in Öl marinirt, und als hors d'oeuvre servirt.

440. Picklinge.

Ehe man sie zubereitet, schneide man sie am Rücken auf, damit sie breit werden, nehme das Eingeweide heraus, lege sie auf eine Platte, und begieße sie, wenn sie allzu trocken werden, mit etwas Butter. Sind dieselben dann eine Zeitlang so gelegen, so richte man sie auf eine Platte mit Butter, und passire sie einige Mahl, schlage dann frische Eyer dazu, und beobachte wohl, daß dieselben gepfeffert werden, und nicht zu stark anziehen.

441. Fischotter.

Die Fischotter muß behutsam abgezogen werden, damit der Balg nicht verdorben werde. Der Schweif und die vier Fagen müssen aber ganz bleiben. Ist sie ausgeweidet, so lege man sie auf einige Tage in frisches Wasser, es muß aber jeden Tag, und auch öfterß unter Tagß das alte Wasser ab- und frisches Wasser dazu gegossen werden. Alsdann wird sie in Essig, Zwiebeln, Lorbeerblättern, und feinen Kräutern marinirt, mehrere Tage liegen gelassen, und öfterß umgekehrt. — Die vorderen Theile werden als Ragout zubereitet wie Hasenpfeffer, (das Junge vom Hasen), der hintere Theil wird gespißt mit Speck und Sardellen, im Ofen oder am Spieß gebraten, und biß er fertig ist, öfterß mit saurem Rahm und Butter begossen. Dann drassire man denselben auf eine Platte, nehme die übrig gebliebene Sauce, verliere sie mit Espagnole und Kapern, und gebe sie alsdann über die Fischotter.

442. Schill.

Wenn dieser Fisch rein gepugt und ausgenommen ist, wird er gut ausgewaschen, sodann im Salzwasser abgekocht,

und darin so lange warm erhalten, bis es Zeit zum Unrichten ist. Dann wird derselbe auf die Platte dressirt, und eine holländische Sauce dazu servirt.

Anmerkung. Daß Barsche und Barben zu gewissen Zeiten und unter gewissen Umständen eine Art Giftigkeit an sich haben, namentlich der Kogen derselben, ist Vielen noch immer unbekannt. — Sterben wird nicht leicht jemand am Genuß derselben, wohl aber kann man auf vier und zwanzig Stunden davon sehr krank werden.

443. Hecht in einer Fricassée.

Man schuppe und puze einen Hecht sauber, mache und wasche ihn aus, dann nehme man die Galle von der Leber behutsam ab (denn von dem Hecht ist außer der Leber das Eingeweide nicht zu gebrauchen), dann eingesalzen, und eine Weile im Salze liegen gelassen, darauf in halb Weinessig und halb Wasser mit etwas Zwiebeln und Porreeblättern abgesotten. Indessen wird eine Fricasséebrühe bereitet, wozu aber statt der Fleischbrühe klarer Erbsensud, oder noch besser, wenn man es hat, eine weiße Fisch-Schüsuppe genommen werden kann, gebe sonach den Fisch auf die Schüsself, und die Fricassée darüber.

444. Ein fricassirter kalter Hecht.

Ein Hecht wird geschuppt, ausgenommen und rein ausgewaschen, dann Stücke davon nach beliebiger Größe geschnitten. Diese Stücke in eine Reine oder Casserole gethan, dann ein Stück Butter und den Saft einer Citrone dazu, gesalzen, zugedeckt, und ihn weich kochen lassen. Ist der Fisch ausgekocht, werden sechs oder acht Eydotter mit etlichen Tropfen frischen Wassers, und dem Saft einer Citrone gut abgerührt, auf den Hecht gegeben, und ein Paar Mahl umgerührt, bis es ganz dick wird. Man richte den Hecht

mit der Sauce auf eine Schüssel, und lasse ihn abkühlen, ehe man ihn auf die Tafel gibt.

445. Gedünsteten Hecht mit Sardellen.

Man schuppe und puge den Hecht, wie den vorigen, sodann ganz, oder in Stücke geschnitten, mit Salz und Pfeffer in einen Topf gegeben, und mit einem Stück Butter, klein geschnittenen Zwiebeln, Schalotten und Limonienschalen gut gedünstet. Ehe er ganz ausgekocht hat, gibt man noch etliche klein geschnittene Sardellen mit Petersilienkraut, und ein wenig Limoniensaft daran, und richtet sodann den Hecht mit dieser Sauce an. Auch kann er in Stücke geschnitten, mit Butter, Sardellen und Limonienschalen gebraten werden.

446. Hecht, gebraten.

Ist der Hecht gepugt und gut eingesalzen, so stecke man ihn der Länge nach an einen Spieß, und brate ihn ganz langsam bey'm Feuer, bestreiche ihn öfterß mit Butter, und betropfe ihn immer mit Citronensaft; indessen nehme man davon die Leber, bestreiche sie mit Butter, und brate sie auf beyden Seiten auf dem Roste in Saft. Ist der Hecht nun gebraten, so gebe man ihn auf die Schüssel, stecke ihm die Leber in daß Maul, begieße ihn nachmahls mit Butter, und gebe ihn zur Tafel.

447. Forellen, blau abzusieden.

Wenn man Forellen blau absieden will, dürfen sie nicht eher auß dem Wasser kommen, als biß man sie braucht. Man schlage sie also auf den Kopf, schneide den Bauch geschwind auf, nehme daß Innere heraus, wasche ihn rein auß, daß daß Blut herauskommt, spritze sogleich guten Weinessig daran, setze Wasser mit Salz auf, und wenn es siedet, gebe man den Fisch sammt dem Essig hinein, und lasse ihn darin auffsieden. Bey'm Unrichten gebe man frischen Wein-

essig abermahl darüber, decke die Forellen zu, und gebe sie nach Belieben kalt oder warm zur Tafel. Werden sie kalt gegeben, so müssen sie in dem Sud liegen bleiben. Auf diese Art bleiben sie schön blay.

448. Ual, gebraten.

Der Ual wird getödtet, ihm ein Nagel durch den Kopf geschlagen, und an einen Tisch angenagelt, am Kopf rings herum die Haut abgeschnitten, dieselbe vom ganzen Ual abgezogen, und er auf beyden Seiten über glühende Kohlen gehalten, bis man das noch daran befindliche Häutchen ganz abziehen kann, dann salze und spicke man ihn ganz von oben mit Salbeyblätter, und dazwischen mit Speck; dann rolle man ihn in die Runde zusammen, schneide den Kopf ab, und lege den Ual auf eine blecherne Schüssel oder Casferoledeckel, übergieße ihn mit Butter, und gebe ihn in eine Röhre oder Backofen, brate ihn, und betropfe ihn während des Bratens öfters mit Butter und Citronensaft. Ist er gebraten, so überstreiche man ihn nach Belieben mit Glace, oder bestreue ihn mit Semmelkröseln, um ihm noch eine Farbe geben zu können. Man gebe ihn mit einer Sardellensauce darüber, ganz auf die Schüssel, und so zur Tafel.

449. Ual, blau zu fieden.

Man schlage einen Ual mit einem Stück Holz auf den Kopf, bis er todt ist, mache ihn auf, wasche ihn aus, und spritze Weinessig daran. Dann setze man Weinessig mit einem Stückchen Butter, etlichen Lorbeerblättern, ganzen Nelken, Salz und Pfeffer auf das Feuer. Wenn dieses kocht, gebe man den Ual mit der Haut hinein, decke ihn gut zu, lasse ihn ganz auskochen, und gebe ihn mit ein wenig frischen Weinessig, und grüner Petersilie geziert, zur Tafel.

450. Einen Karpfen, oder jeden andern Fisch zu backen.

Man schuppe und puge den Karpfen, und lasse denselben, in Stücken zerschnitten, und gut eingesalzen, eine Weile im Salze liegen, kehre sodann jedes Stück im Mehl um, tauche es geschwind in frisches Wasser, und bestreue es wieder gut mit feinen Semmelbröseln. Ist man nun mit allen Stücken fertig, so backe man sie schön braun aus dem Schmalze, (welches immer ganz heiß seyn muß; denn ist es nicht heiß genug, so werden sie fett, und nicht resch), und gebe sodann den Fisch mit grüner Petersilie bestreut, warm zur Tafel. Auf solche Art werden alle Gattungen Fische zum Backen zubereitet.

451. Karpfen in einer böhmischen Sauce.

Man mache einen Karpfen, so groß man ihn braucht, auf, nehme das Eingeweide heraus, und suche die Galle behutsam abzulösen, nehme das Blut heraus, gebe ein Paar Tropfen Weinessig darauf, schneide nach Belieben den Karpfen in Stücke, thue in eine Pfanne oder Casserole halb Essig und halb Bier auf das Feuer, und gebe etliche geschnittene Zwiebeln, Limonienschalen, etliche Stücke Petersilienwurzeln und fein geschnittene Sellerie dazu. Dieses wird gut zusammen aufgekocht, dann gibt man die Karpfenstücke sammt dem Bäuschel, nebst einem Stück Butter darein, und läßt nun alles gut und langsam auskochen. Man kann auch nach Belieben etwas Haubbrotrinde damit aufkochen lassen. Vor dem Unrichten gibt man das Blut, und ein Stückchen Zucker dazu, läßt es noch ein wenig damit aufkochen, und richtet sodann den Karpfen sammt den Wurzeln zur Tafel an.

452. Karpfen, mit Blut gedünstet.

Man mache den Karpfen auf, damit man das Blut rein bekomme, schuppe ihn, und schneide denselben in Stü-

ken, wie den vorigen; man kann das Bäufchel, wenn die Galle davon abgelöset ist, auch dabey lassen, bestreue den Karpfen mit ein wenig Salz, gebe in eine Reine ein Stück Butter, und ein wenig geschnittene Zwiebel auf den Boden, den Karpfen darauf, dann ein wenig Weinessig, Pfeffer, etliche Gewürznelken, Limonienschalen und Lorbeerblätter darein, lasse dann den Karpfen mit diesem dünsten, wende die Stücke ein Mahl um, und wenn er bald ausgedünstet ist, so gebe man ein wenig Erbsensud daran, mache mit einem Stück Schmalz, einem Stück Zucker, und einem Löffel voll Mehl eine braune Einbrenne, gebe es darein, lasse es noch ein wenig damit aufkochen, gebe vor dem Anrichten das Blut von dem Karpfen darein, lasse es noch ein Mahl damit aufwallen, richte sonach den Fisch auf die Schüssel, und die Sauce darüber.

Vierter Abschnitt.

- I. Von allerhand gesottenen und gebackenen Mehlspeisen.
 - II. Vom Backwerke im Allgemeinen.
 - III. Eyserspeisen.
-



I.

Von allerhand gesottenen und gebackenen Mehlspeisen.

Vor Erinnerung.

Unter dieser Gattung von Speisen, welche ich keineswegs erschöpfend abzuhandeln gesonnen bin, sind mir die Suppenstoffe wegen ihrer allgemeinen Brauchbarkeit die wichtigsten.

Ein fester Suppenteig nach Art der italienischen Maccaroni und Fadennudeln, (Vermicelli) wird gewöhnlich in eigenen Fabriken verfertigt. Haushälter und Köche haben also nur in so fern damit zu schaffen, als sie gute und schlechte Waare sollen zu unterscheiden wissen. Dieß werden sie jedoch sehr bald erlernen. Ein guter neapolitanischer Maccaroniteig muß beym Sieden etwa um zwey Drittheile anschwellen, und sehr weiß werden. Die lombardischen und genuesischen Maccaroni sind gewöhnlich flach ausgewalkt, und mit etwas Saffran versetzt. Sie werden mit Recht weniger geschätzt, als die neapolitanischen.

Wenn man Maccaroni oder Fadennudeln zum Feuer bringt, so lasse man das Wasser oder die Fleischbrühe, worin sie gesotten werden sollen, vorher recht stark aufsieden. Denn im kalten oder lauwarmen Wasser lösen sie sich zu einem Mehlbrey auf.

Mir scheint jedoch, daß Maccaroni als Suppenstoff, den geschnittenen Nudeln nachstehen, wenn diese aus feinem Weizenmehl mit wenigem Wasser, und etwa gleich viel an Eydottern, zu einem festen Teige geknetet, gut verarbeitet, so dünn als möglich ausgewalkt, und zuletzt in feine Streifen aufgeschnitten sind. Diese Streifen gewinnen, wenn sie einige Tage vor dem Verbrauche gemacht, und an der Sonne getrocknet werden. Wegen des Zusatzes vom Ey-

dotter, halten sie sich jedoch nicht so lange, als die Maccaroni.

Man kann die geschnittenen Nudeln, eben wie die Maccaroni, sowohl in Fleischbrühe, als auch im Wasser und Salz abkochen, und alsdann mit abgebrätelten Brosamen, oder mit Butter und Parmesankäse, als eine Zuspense auftragen.

In Oesterreich und in Bayern ist auch üblich, den Nudelteig in einen Knopf zusammen zu drücken, und sodann auf einem Reibeisen abzureiben. Dieseß grobe Gereibsel wird alsdann an der Luft getrocknet, und gibt auch in dieser Gestalt einen vortrefflichen Suppenstoff, unter dem Nahmen geriebenes, oder Eyergerstel.

Derselbe Teig wird durch den Zusatz von etwas Butter, und von zu Schaum geschlagenem Ey so locker werden, daß man ihn auch in größeren Massen, als Knödeln, Nockerln, Spagen, in die siedende Fleischbrühe einsetzen und auskochen kann. Zur Abwechslung nehme man statt des Mehles, grobgebrochenes Korn, und mache daraus die in Oberdeutschland mit Recht beliebten Griesnockerln.

Solche gesottene Teige, welche sich ins Unendliche abändern lassen, sind den im Schmalz abgebackenen vorzuziehen, die man hie und da wohl zu Suppen verwendet. Denn diese letzteren verbreiten in den Suppen ihr gebratenes Fett, und verderben hierdurch sowohl den Geschmack, als auch die innere, eigenthümliche Güte der Speise.

Der Pudding ist, wie schon der Nahme andeutet, ursprünglich eine englische Speise. Ehe die Kartoffeln in England allgemein wurden, aß man zum Roastbeef Pudding, der aus Mehl und Wasser angerührt worden. Dieser wurde, wie noch jetzt bey der Volke, in eine Serviette gebunden, und darin abgekocht.

In der Folge aber bildete man dieseß Gericht so weit aus, daß es gegenwärtig als eine der größten Wohlthaten für zahnlose Gutschmecker zu betrachten ist. Ein solcher Pudding, er möge nun gekocht, oder in einer Form abgebacken werden, muß sehr leicht und schwammartig ausfallen, wel-

deß bewirkt wird, indem man durch Eyschaum und fleißiges Rühren, viele in der Hitze ausdehnbare Luft in den Teig einschließt. Da die Grundlage dieser Speise in Mehl, Eiern und Butter besteht, so kann man sie beliebig in das Süßliche, Säuerliche und Starke hinüber würzen. Am beliebtesten ward in den neuesten Zeiten der englische Plumpudding, dem ein mäßiger Beysatz von guten Ochsenmark und frischen Kalbsfett einen derben, fast über den Charakter dieser Speise hinausgehenden Geschmack verleiht.

Zerstoßene Mandeln, welche häufig den süßeren Pudding-Arten beygesetzt werden, machen jeden Teig schwerfällig und unverdaulich. Gekochte Mandeln sind überhaupt ungesund, weshalb sie vielen Personen, welche ihren Instinct reiner als andere bewährt haben, auch sehr unangenehm schmecken, wenn sie auch gleich frische, oder luftgetrocknete Mandeln als Frucht zu essen lieben. Dieselbe Umwandlung, welche die öhlreiche Mandel durch das Kochen oder Backen erfährt, ist dieselbe, welche die Unverdaulichkeit alles gekochten Öhles bewirkt. Gebrannte Mandeln sind dessen ungeachtet ein unschädliches Confect; denn das Öl der Mandeln wird bey dieser Bereitung nicht sowohl verharzt, als vielmehr vollkommen verflüchtigt.

Ehe wir jedoch vom Pudding abbrechen, den man in Oberdeutschland einen Knopf nennt, wahrscheinlich weil man ihn meist in ein Mundtuch eingeschlagen ausfiedet, muß doch jener kleineren Knöpfe Erwähnung geschehen, welche unter dem Nahmen von Klößen oder Knödeln ziemlich allgemein in Gebrauch sind. Bayrische Knödel aus trockenen Semmelwürfeln; etwa die Hälfte davon in Butter abgebrätelt, mit Eyer, Mehl und Milch, oder besser mit Fleischbrühe abgerührt; von allen diesen Theilen macht man einen etwas festen Teig, formt Kugeln daraus, und drehet dieselben einige Male in trockenem Mehle um, ehe man sie in das siedende Wasser oder besser in die Fleischbrühe einsetzt. Diese einfachen Klöße eignen sich, um als Zugabe zu allerley Speisen genossen zu werden. Dieselben Klöße mit einem Zusaze von etwas zerschnittenem Speck, oder wohl auch von geriebener Kalbsleber, sind vorzüglich in Bayern, unter

dem Mahnen von Speck- und Leberknödeln, ein derbes und beliebtes Volksgericht.

Eben von daher sind die Dampfnudeln, die aufgegangenen Nudeln, und ähnliche leichte Mehlspeisen berühmt, welche ihre Güte wohl größtentheils der Vortrefflichkeit der bayrischen Bierhefe verdanken.

Leckerhafter ist der Auflauf. Man rühre über starkem Feuer feines Weizenmehl in Milch zu einem festen Brey, lasse darauf diesen Brey erkalten, und nehme ihn erst eine halbe Stunde vor dem Anrichten wieder vor. Alsdann nämlich rühre man gute Butter, einige Eydotter und wenig Zucker kalt mit dem Milchbrey zusammen. Wenn alles wohl gebunden ist, so treibe man den Schaum von geschlagenem Eyweiß hinzu, und würze es, wie man es am meisten liebt. Zimmt, Vanille, auch Limonien- oder Orangenschale, jedes einzeln und sparsam angewendet, geben die angemessenste Würze für diese leichte und linde Speise.

453. Reispudding mit einer Kirschenauce.

Ein Pfund Reis wird ausgesucht, abgewässert, und mit kochendem Wasser abgebrühet, dann mit kochender Milch aufgefüllt, und bey langsamen Feuer dick gekocht, woley er gut aufquillen und doch körnig bleiben muß.

Dieser zubereitete Reis wird mit einer Halbe Rahm, einer Maß Milch, und etwas ganzem Zimmt gekocht, und läßt ihn dann kalt werden. Man schlägt $\frac{1}{2}$ Pfund Butter mit 16 Eydotter zu Schaum, rührt dazu $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker, auf welchen das Gelbe einer Citrone abgerieben worden, $\frac{1}{2}$ Pfund kleine Rosinen, dann den Reis behutsam darunter, und zieht den Schnee von 8 Eiern langsam hinein. Dann wird eine reine Serviette, in der Größe eines Tellers, mit Butter beschmiert, in einen Napf gelegt, die Masse hinein gegossen, und dann nicht fest zusammen gebunden, damit die Masse aufquillen kann. Der Pudding wird dann in einen Hafen siedendes Wasser gehängt, worin man

ihn $1\frac{1}{2}$ Stunden ununterbrochen fortkochen läßt. Wenn man eine gute Kirschenauce hat, so servirt man sie über den Pudding.

454. Englischen Pudding mit einer Weinsauce.

Man reibt von 2 Mundsemmeln die Rinde ab, schneidet sie in Stücke, und weicht sie in Rahm oder Milch ein, rührt $\frac{1}{2}$ Pfund Butter mit 12 Eydotter zu Schaum, in denselben $\frac{1}{2}$ Pfund würflich geschnittenen reines Mark, $\frac{1}{2}$ Pfund gestoßenen Zucker, $\frac{1}{4}$ Pfund fein geschnittene Mandeln, daß gut ausgedrückte Brot, und endlich $\frac{1}{2}$ Pfund schöne Rosinen nach und nach darein, gibt den, von ein Paar Citronen abgeriebenen Zucker hinzu, dann daß zu Schnee geschlagene Eyweiß langsam darunter gezogen. Man verfährt mit dieser Masse wie oben, welche aber zwey Stunden lang kochen muß. Die Weinsauce wird auf folgende Art zubereitet:

Man macht eine Maß Wein mit $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker, auf welchem daß Gelbe einer Citrone abgerieben worden, einem Stückchen frischer Butter, und etwas Zimmt, kochend, legiert diese kochende Sauce mit 18, in etwas kaltem Wein klar abgesprudelten Eydottern, läßt sie unter beständigem Sprudeln auf Kohlenfeuer so lange, bis sie wie ein dicker Rahm wird, und richtet sie alsdann an.

455. Pudding von Pomeranzen.

Man treibt 8 weichgekochte, frische Pomeranzen durch ein Haarsieb, rührt 2 Pfund feingeschnittenes, und in Rahm eingeweichtes weißes Brot, $\frac{1}{2}$ Pfund süße Mandeln, und $\frac{1}{2}$ Pfund fein gestoßenen Zucker darunter, nebst einem Viertelpfund fein geschnittenem Citronat. Man rührt außerdem 1 Pfund Butter mit 18 Eydottern zu Schaum, zieht die Masse nach und nach, wie zuletzt den Schnee von 12 Eiern darunter. Ferner läßt man den Pudding wie gewöhnlich kochen, und gibt eine Weinsauce von rothem Wein und Zimmt dazu.

456. Krebspudding.

Daß Fleisch von 30 ungesalzen abgekochten, dann ausgemachten Krebsen wird fein gehackt; $\frac{1}{2}$ Pfund Krebsbutter zu Schaum gerührt, 10 Eydotter dazu geschlagen, und mit dem gehackten Krebsfleisch, Salz, Pfeffer, Muscatblüthe und soviel Semmelbröseln, daß es ein Kloß wird, gut durchgerührt. Übrigens verfährt man mit dieser Masse, wie schon gesagt.

457. Jägerpudding.

Man schlägt 10 Eydotter und 6 Eyerweiß in einer halben Maß Rahm durcheinander, nimmt dann 6 Eßlöffel voll feines Mehl, 1 Pfund rohes Nierenfett, 1 Pfund große, 1 Pfund kleine Rosinen (erstere werden von den Kernen befreit, und letztere sorgfältig gewaschen), 2 Loth Citronat, welcher nebst $\frac{1}{4}$ Pfund geriebenem Zucker, und einem Glase Franzbranntwein in die Masse gemischt wird. Ist alles wohl durchgerührt, so wird er, wie schon bekannt, gekocht.

458. Pudding von Mark.

In eine halbe Maß warmen Rahm, weicht man eine abgeriebene, in Stücke zerschnittene Mundsemmel ein; rührt es mit 1 Pfund fein geschnittenem reinen Mark, $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker, 4 Eiern, und 2 Eßlöffel voll Franzbranntwein recht dicklich ab, bestreicht eine Serviette mit Butter, und verfährt wie bey den Übrigen.

459. Pudding von Erdäpfel.

Ein Massel gekochte Erdäpfel werden geschält, zerdrückt, und warm durch ein feines Sieb getrieben, dann rührt man sie mit einem halben Pfund zerlassener, und etwas warmer Butter, recht dicklich ab, zieht 6 Eyer darunter, und gibt nebst $\frac{1}{2}$ Pfund ausgekernter Rosinen, ein Glas Franzbranntwein dazu, bindet diese Masse in eine mit Butter bestrichene Serviette locker zusammen, kocht sie $1\frac{1}{2}$ Stunde in einem großen Topfe siedendem Wasser, und gießt beym Anrichten eine Weinschaumsauce darüber.

460. Stockfischpudding.

Man blanschirt 3 Pfund Stockfisch, welcher aber nicht kochen, sondern bloß ziehen darf, legt ihn, wenn er ausgekocht ist, aus, damit er rein abläuft, befreit ihn von den Gräthen, hackt ihn fein, und gibt ihn in $\frac{1}{2}$ Pfund zu Schaum gerührter Butter, nebst 10 Eiern, etwas fein gehackter Zwiebel, Salz, Muscatnuß, und einem Stück Zucker, rührt alles wohl untereinander, und läßt diese Masse nach obiger Art in einem Hafen siedenden Salzwassers eine Stunde lang kochen. Beym Serviren gibt man eine Butter-
sauce darüber.

461. Pudding von Milchbrot.

Von einem halben Pfund Milchbrot reibt man die Rinde ab, weicht es ein, und drückt es aus, gibt es in eine Schüssel, schlägt 16 Eydotter, einen nach dem andern daran, und rührt es eine gute Stunde, dann rührt man es noch eine Weile mit 4 Loth frischer Butter, $\frac{1}{4}$ Pfund gestoßenem Zucker, nebst der abgeriebenen Schale einer Citrone, mischt den, von obigem Eyweiß geschlagenen Schnee darunter, behandelt ihn wie jeden Pudding, nur daß er $1\frac{1}{2}$ Stunde im Wasser kochen muß, und gießt bey dem Serviren eine Weinsauce darüber.

462. Pudding à la chapelure.

In einem Ofen trocknet man 2 Pfund Rinde von Milchbrot, oder anderen feinen Semmeln, stoßt dieselben dann fein, und siebt sie durch ein Haarsieb. Man rührt 1 Pfund Butter und 8 Eier zu Schaum. Ferner nimmt man noch zu diesem Pudding: 1 Seidel Rahm, 10 Eier, $\frac{1}{4}$ Pfund gestoßenen Zucker, 15 Loth süße, mit 1 Loth bittern Mandeln, und die Schale von einer Citrone. Die bittern Mandeln werden mit ein Paar Eiern gestoßen, in die zu Schaum gerührte Butter, wechselweise eine Hand voll feines Brot, und 1 Löffel Rahm dazu gethan. Den Zucker hat man mit den süßen Mandeln zerrühren lassen, und so thut man nach und nach einen Löffel voll dazu, gibt die übrigen

Zuthaten ebenfalls allmählig dazu, und läßt es 2 Stunden kochen. Beym Serviren gibt man einen Weinschaum dazu.

463. Maispudding.

In einer großen Schüssel rührt man 3 Pfund Maismehl mit 10 Pfund kochendem Wasser um, mischt $\frac{3}{4}$ Pf. Syrup oder Zucker zugleich mit ein, schüttet dann das Ganze in einen Linnenbeutel, bindet ihn so zu, daß genug Platz zum Aufschwellen ist, und kocht ihn in einem Kessel mit siedendem Wasser 6 Stunden lang. Das verdampfte Wasser wird immer mit kochendem ersetzt. Beym Herausnehmen wiegt der Pudding 10 Pfund. — Er muß sich nicht zerbrechen.

Statt des Zuckers kann man das Gelbe vom Ey nehmen. — Der Linnenbeutel oder Serviette wird vorher in heißes Wasser getaucht. Nie darf das Kochen still stehen.

In Nordamerika ist diese Speise allbeliebtestes Nationalgericht, und wird mit Butter genossen.

464. Pudding von gebratenen Hühnerbrüsten.

Man macht 1 Pfund Krebsbutter, oder rührt bloß andere zu Schaum, schlägt 8 ganze Eyer und 8 Eydotter, eines nach dem andern dazu, und rührt es schäumig ab. Man gibt 2 Pfund abgeriebene, in Milch eingeweichte, und dann ausgedrückte Semmeln oder Mildbrot dazu, ferner fein gehacktes Brustfleisch, welches von Hühnern oder Kapauen ausgeschnitten wird, dann 2 kleine Hände voll Mehl, 4 Loth Zucker, worauf eine Orange abgerieben worden, und etwas Salz dazu. Man behandelt dann die Masse wie gewöhnlich, und gibt bey'm Anrichten eine holländische Sauce mit Wein dazu.

465. Gebackener Pudding mit Mandeln.

Man stößt $\frac{1}{2}$ Pfund Mandeln, mit feinen reich gekochten Citronenschalen, $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, und einigen Löfeln voll Rosenwasser, in einem Mörser. Man zerläßt ferner $\frac{1}{2}$ Pfund Butter, rührt 8 Eyer, und 4 Eyerklar recht dicklich ab, mengt die übrigen Zuthaten darcin, bestreicht

eine Randschüssel mit Butter, und läßt ihn eine Stunde langsam backen.

466. Pudding von Hecht, gebacken.

Man kocht einen Hecht von einigen Pfunden im Salzwasser ab, löset die Gräten aus dem Fleisch, und zerstückt es klein, gibt zu demselben das klein geschnittene Fleisch von 50 Stück abgekochten, und ausgebrochenen Krebse, macht ferner eine Krebsbutter, behält nach dem Verköhlen so viel zurück, als man zur Sauce zu gebrauchen gedenkt, röstet in der übrigen 1 Pfund geriebene Semmelbröseln, füllt es mit einer Maß Milch, und einer halben Maß Rahm auf, und läßt es zu einem mäßig steifen Brey kochen. Man würzt dann diesen, in einem Napf kalt gewordenen Brey mit Salz und Muscatnuß, rührt nach einer Viertelstunde fein gehackte Sardellen, 12 Eydotter, das fein gehackte Hecht- und Krebsfleisch, und zuletzt das zu Schnee geschlagene Weiß der 12 Eyer, darunter. Man legt die Form oder Casserole mit gutem Buttermey aus, füllt die Masse hinein, und läßt sie $1\frac{1}{2}$ Stunde backen. — Man gibt eine Krebsauce dazu, wozu die noch übrige Krebsbutter angewendet wird.

467. Pudding von gebratenen Kapaunen oder Hühnern.

Man rührt $\frac{1}{2}$ Pfund Mandeln, welche mit einigen Eiern klein gestoßen werden, mit $1\frac{1}{2}$ Vierding Zucker, 6 Eydottern, und 6 ganzen Eiern eine Viertelstunde lang, und zieht $\frac{1}{2}$ Pfund geschmolzene, dann meist ausgekühlte Butter nach und nach dazu, mengt zu diesen noch das Kapaunenfleisch, 6 geschälte Borstoreräpfel, $\frac{1}{4}$ Pfund Citronat, würflich geschnitten, $1\frac{1}{2}$ Pfund Semmelbröseln, 2 Eßlöffel voll Mehl, etwas Muscatblüthe, und zuletzt 1 Pfund in zwey Zeidel Milch ausgequellten, rein abgelauenen und verköhlten Reiß darunter. Dann wird er wie die übrigen eingegeben und gesotten, worauf man ihn mit Weinschaum ansetzt.

468. Pudding von Reis und Kirschen.

Zu diesem Pudding ist $\frac{1}{2}$ Pfund Reis, 2 Pfund saure Kirschen, $\frac{1}{2}$ Pfund Butter, 10 Eyer, $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker, $\frac{1}{4}$ Pfund Mehl, die abgeriebene Schale einer Citrone, und etwas Zimmt nöthig. Den Reis wäscht man einige Mal, läßt ihn in Milch aufquellen, und thut ihn in einen Durchschlag zum Ablaufen. Aus den Kirschen werden die Kerne mit Federkiele ausgestochen, mit Zucker kurz eingekocht, und wenn sie verkühlt sind, zur Masse gethan. Von 5 Eiern bleibt das Weiße zurück, auch kann man etwas Semmelbröseln dazu thun. Diese Masse wird übrigens wie gewöhnlich behandelt, $1\frac{1}{2}$ Stunde im Wasser gekocht, und beym Anrichten eine Weinschaumsauce darüber gegeben.

469. Plum-Pudding.

Unter $\frac{1}{2}$ Pfund zu Schaum gerührter Butter rührt man 1 Pfund feines trockenes Mehl, und 16 Eydotter, doch so, daß man nach jedem zugeschlagenen Ey, noch einige Löffel voll Mehl einrührt, und auf diese Art mit beyden zugleich fertig wird. Ein halbes Pfund Zucker, worauf das Gelbe zweyer Citronen abgerieben worden, wird in einem Seidel süßem Rahm aufgelöst, unter die Masse, sammt $\frac{1}{2}$ Pfund kleinen, und $\frac{1}{2}$ Pfund großen ausgekernten Rosinen gerührt, und der Schnee von 10 Eiern darein gezogen. Die mit Butter bestrichene Serviette wird mit fein geschnittenem Citronat und Korinthen bestreut, über eine schickliche Casserole oder anderes Geschirre gebreitet, und die Masse so locker eingebunden, daß sie aufquellen kann; man läßt ihn dann 2 Stunden ununterbrochen fortkochen, und gießt beym Anrichten eine dicke Weinsauce darüber.

470. Pudding von Nierenfett.

Ein halbes Pfund zerlassenes Nierenfett rührt man schäumig ab, rührt unter dasselbe 1 Pfund Rosinen, $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker, und drey Mundsemeln, von welchen die Rinde abgerieben, in Stücke zerschnitten, in Milch eingeweicht, und drückt sie dann aus. Diesen Pudding kann man ent-

weder in einer Serviette eingebunden kochen, oder in einer, mit Butter bestrichenen Randschüssel langsam backen.

471. Gebackener Leberpudding.

Eine schöne, frische Leber wird roh geschabt, daß sich alles Aderige und Häutige weglöset; dann thut man solche in ein Geschirr, rührt $\frac{1}{2}$ Pfund geräucherten Speck, etwas Citronenschale und einige Schalotten, alles fein geschnitten, etwas Salz und Muscatnuß darunter, ferner rührt man 1 Pfund geriebene, in Milch geweichte Semmelbröseln, 10 ganze Eyer nach und nach, und wenn es beliebt, auch etwas Thymian oder Basilicum darunter. Darauf füllt man die Masse in eine mit frischer Butter dick bestrichene Casserole, bedeckt sie mit dem, eine Stunde vorher eingewässertem Reiz, und läßt sie im Backofen langsam backen.

472. Pudding von Fadennudeln.

Ein halbes Pfund feine Nudeln rührt man in ein Seidel aufgekochtem Rahm, und eben so viel Milch, läßt sie ausquellen, und kalt werden. Man schlägt $\frac{1}{2}$ Pfund Butter mit 12 Eydottern zu Schaum, und rührt $\frac{1}{4}$ Pfund gestoßenen Zucker, das Gelbe einer Citrone, nebst den Nudeln dazu, füllt diese Masse in eine mit zerlassener Butter bestrichene, den Boden und Seiten mit Semmelbröseln bestreute Form oder Casserole, auf welche der Deckel gut passen muß. Dieses Geschirr setzt man in kochendes Wasser, und läßt es 3 Stunden kochen; wenn sich das Wasser einkocht, so gießt man so viel kochendes Wasser nach, daß die Form oder Casserole vom Wasser so weit erreicht werde, als die Höhe der Masse beträgt. Beym Serviren gibt man eine Rahmsauce darüber.

473. Pudding von Leber, mit Kapernsauce.

Auf einem Reibeisen wird eine abgekochte, schöne Kalbsleber fein gerieben; man schwigt eine fette, in kleine Würfel geschnittene Gänseleber, $\frac{1}{2}$ Pfund Mark, und einige fein gehackte Zwiebeln in einem halben Pfund Butter, rührt nach und nach 8 Eyer, 8 Eydotter, $\frac{1}{2}$ Pfund kleine Rosinen,

nebst etwas fein geschnittenen Citronenschalen dazu, welches mit einem Pfund geriebenen, in Rahm eingeweichten Semmelbröseln, nebst der Leber und dem Mark, nach und nach zu einer Masse gemacht, und mit Salz und Muscatnuß gewürzt wird. Diesen Pudding bereitet man ferner wie die übrigen zu, welche gekocht werden. Beym Anrichten garnirt man ihn mit Citronenscheiben, und gießt etwas Kapernsauce darüber.

474. Pudding à la Rodney.

Ein halbes Pfund Butter, $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker, und ein Seidel Milch, werden in einer Casserole aufgesetzt, und $\frac{1}{2}$ Pfund Mehl hinein gerührt, bis der Teig steif ist. Hierauf lasse man ihn kalt werden, rühre noch $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker, 16 Eydotter und etwas Salz dazu, und fahre mit dem Rühren eine Weile fort. Das Eyweiß mache man zu einem Schnee, und rühre es auch darunter, daß nichts mehr davon zu sehen ist. Der Pudding wird in eine, vorher eine Stunde im Wasser gelegenen Serviette gebunden, und in einem mit Fleischsuppe gesalzenen Wasser gekocht. Ferner koch man eine Sagoauce auf folgende Art: Man setzt $\frac{1}{4}$ Pfund ausgewaschenen Sago mit klein geschnittenen Limonenschalen zum Feuer; wenn er zum Kochen anfängt, und etwas klar wird, gießt man ein Seidel rothen Wein daran, gibt so viel Zucker als nöthig, Limonenscheiben, etliche Löffel voll Ribisel-Gelee, und etwas ganzen Zimmt hinzu, läßt die Brühe kochen, bis der Sago ausgequollen ist. Diese Sauce gießt man beym Anrichten über den Pudding.

475. Pudding von Kalbsfüßen.

Sechß bis acht Kalbsfüße werden in Salzwasser weich gekocht, das Fleisch schneidet man dann von den Knochen ab, rührt es mit abgezogenem, klein geschnittenem Rindsfett von den Nieren, nebst Salz, 8 Eiern, gestoßener Muscatblüthe, ein wenig Pfeffer, Schmette, gehackter Petersilie, klein geschnittenen Zwiebeln und Semmelbröseln wohl untereinander, und läßt es in einer mit Butter beschmierten Serviette 3 Stunden kochen. Über diesen Pudding gieße man beym

Unrichten eine Petersilienauce, Rindsuppe, Butter und Semmelbröseln.

476. Pudding von Rindfleisch.

Man schneide 3 Pfund mageres Rindfleisch in lange, schmale Streifen, dann in feine Würfel, $\frac{3}{4}$ Pfund geräucherter Speck eben so, gebe dieß mit 8 gut gesprudelten Eiern, fein gehackten Zwiebeln und Limonienscheiben, Salz, Muscatblüthe, Gewürznelken, Pfeffer, und getrockneten und gut geriebenen Basilicum in einen Weidling. Man gieße 3 oder 4 Löffel voll heiße Butter darüber, rühre alles gut durch einander, und bereite ihn wie alle übrigen Puddings zu, worauf er 4 Stunden kochen muß. Zur Sauce röste man Mehl in Butter gelbbraun, lasse es kalt werden, gieße Fleischsuppe daran, gebe Champignons, Limonienscheiben, Kapern, Muscatblüthe und Pfeffer dazu, lasse es kochen, und richte es über den Pudding an.

477. Pudding von Rindsfüßen.

Von recht weich gekochten Rindsfüßen löset man das Fleisch von den Knochen ab, und hackt es recht fein, treibt Butter recht flaumig ab, thut 6 Eier, etwas in Milch eingeweichte Semmel, und gehacktes Kalbfleisch darunter, gibt die gehackten Rindsfüße dazu, salzt es, und würzt es mit Muscatnuß, rührt es gut durch einander, und verfähet wie bey den andern Puddings. Die Sauce darüber macht man von gehacktem Kerbel und in Butter geschwitzten Zwiebeln, indem man es mit etwas daran gestreutem Mehl in Fleischbrühe kocht.

478. Der brennende Pudding.

Man gießt ein Seidel gute Schmette auf die Bröseln von ein und einer halben Semmel, und läßt es auf Kohlenfeuer mit 4 Loth geschwellten, fein gestoßenen Mandeln, und so viel Zucker, unter beständigem Umrühren zu einem Roche kochen, und dann auskühlen. Sodann werden 4 Loth Butter, 2 ganze Eier, und drey Dotter nach und nach flaumig hineingerührt; hierzu kommen noch, in große

Würfel geschnitten: 3 Loth Citronat, eingesottene grüne Nüsse, grüne Zwetschen, ausgelöste Weichsel und Dindeln, von allem gleiche Theile, und so viel, daß man wenig von der Semmel sieht, zuletzt wird von den 3 Eiern das Klare zum festen Schnee geschlagen, und darunter gemengt; man nimmt dann einen solchen Model, welcher in seiner Mitte einen dicken Zapfen hat, derselbe wird mit Butter bestrichen, und der Pudding hinein gefüllt, und eine Stunde in Dunst gestellt. Beym Unrichten wird er ausgestürzt, die Öffnung, welche in dem Pudding ist, wird in dem Augenblick, als er zur Tafel gegeben wird, mit gutem Rum ausgefüllt, einige Stücke Zucker hinein gelegt, angezunden, und mit der Flamme zur Tafel gegeben.

Diese Mehlspeise ist vorzüglich zum Souper gut zu verwenden, und der Rum muß, bevor er in den Pudding gegossen wird, warm gemacht werden. Der Boden des Models wird mit, in halbe Monde geschnittener Citronat, und geschwellten, gespaltenen Mandeln zierlich ausgelegt.

479. Reiß = Meridon.

Man kocht $\frac{1}{4}$ Pfund Reiß in Milch oder guter Brühe, läßt ihn auskühlen, treibt ein Stück Butter in der Größe eines Eies flaumig ab, gibt den Reiß hinein, 2 ganze Eier, 3 Dotter nach und nach hineingerührt. Die ausgelösten Schweife und Scheren von 30 Krebsen, 2 oder 3 weichgekochte Mägen von Indianen oder Gänsen, auch etwas von einem gekochten Kalbskopf, länglich geschnitten, darunter, etwas Salz, und zuletzt den Schnee von 3 Eyclaren darein gerührt. Man belegt den Boden einer mit Butter bestrichenen Casserole ganz mit weißem Papier, bestreicht auch das Papier mit Butter, belegt ihn zierlich mit Krebschweifchen, und mit in Salzwasser gesottene Spargelköpfchen, gibt den Reiß hinein, und läßt es eine volle Stunde im Dunst kochen, stürzt es dann behutsam auf eine Schüssel, nimmt das Papier weg, und gibt ihn sogleich zur Tafel.

480. Krebs = Meridon.

Man gießt $\frac{1}{2}$ Seidel Schmette auf Bröseln von 2 Semmeln, treibt 5 Loth Krebsbutter flaumig ab, gibt die ausgedrückten Semmelbröseln, die ausgelösten Schweife und Scheren von 40 bis 50 Krebsen, welche nur in der Mitte von einander geschnitten werden, $\frac{1}{2}$ Seidel ganz junge grüne Erbsen, welche früher im Butter gedünstet worden, doch so, daß sie nicht die Farbe verlieren, etwas Salz, 2 ganze Eyer, und fünf Dotter nach und nach hinein, und rührt es recht flaumig ab, gibt zuletzt den festgeschlagenen Schnee von den 5 Ethern dazu, bestreicht den Model mit Krebsbutter, legt ihn mit ganzen Krebschweischen, grünen Erbsen oder Spargelköpfchen zierlich aus, und gibt es eine Stunde in den Dunst.

481. Italienische Maccaroni.

Dieselben haben die Form einer kleinen hohlen Röhre, und werden vom Nudelteig erzeugt. Die neapolitanischen gebraucht man auf folgende Art: sie werden im Salzwasser gekocht, bis sie weich sind, dann im kalten Wasser abgekühlt, und gut ausgekühlet. Man gibt sie in eine Reine, nimmt auf ein Pfund Maccaroni $\frac{1}{4}$ Pfund Butter, und eben so viel Parmesankäse. Übrigens verfährt man damit, wie mit dem Reiß.

482. Italienische Polenta.

Man setzt in einer Pfanne 3 Halbe gesalzenes Wasser auf das Feuer; wenn es siedet, kocht man von dem dazu bestimmten Polenta- oder Kukuruzmehl, welches einem Grieß ähnlich, aber gelblich ist, so viel ein, daß es ein recht dicker Teig wird, arbeitet diesen Teig mit einem Löffel so fein, als möglich ab, formirt ihn dann auf einem Bret zu einem runden Ballen, schlägt ihn in eine Serviette, und läßt ihn eine Stunde liegen. Man schneidet dann mit einem starken Zwirnsfaden, Messerrücken dicke Schnitten ab, bestreicht eine Casserole dick mit Butter, besäet sie mit geriebenem Parmesankäse, gibt immer eine Schnitte, dann eine Lage

geriebenen Parmesankäse, und einige Stücker Butter, und so fort, bis alles eingeschichtet, und die letzte Lage mit Käse bedeckt ist; man backt es in starker Hitze eine Stunde lang. Beym Unrichten seihet man das Fett ab, stürzt es heraus, nachdem es mit einem Messer rings umher losgemacht ist, und gibt es zur Tafel. Diese Polenta muß eine resche Rinde bekommen, und lichtbraun aussehen.

483. Erdäpfel = Polenta.

Von einem ausgefottenen, und ausgekühlten Erdäpfel-Pudding mit Schinken, schneidet man ebenfalls Schnitten, und backt sie, auf die letzte Art zubereitet, nämlich mit Butter und Käse, in einem heißen Ofen, wie vorhergehend gesagt worden.

484. Scheiterhaufen.

Man bestreicht eine porzellänene Casserole mit Butter, besäet sie mit klein geschnittenen Mandeln, großen, ausgefernten und kleinen Rosinen, gestoßenem Zucker und Vanille, gibt dann eine Lage von mürben Ripfeln, welche früher in länglichte Stücke geschnitten, und mit Schmette befeuchtet worden, bestreuet diese Lage mit demselben u. s. f., bis die Casserole voll ist; gießt dann ein Seidel Schmette, welche mit 3 Eydotter, Zucker und Vanille gut abgesprudelt worden, über den Scheiterhaufen, und läßt ihn von einer oben und unten angebrachten Gluth schön ausbacken.

485. Ausgelegter Scheiterhaufen.

Man streicht einen Melonen-Model gut mit Butter auß, besäet die erste Spalte mit kleinen Rosinen, die zweyte mit geschwellten und gespaltenen Mandeln, die dritte mit großen und ausgefernten Rosinen, die vierte mit Pistazien, endlich wieder mit kleinen Rosinen, u. s. f. bis alle Spalten des Modells, jedoch sehr dicht, ausgelegt sind. Man gibt dann eine Lage in dünne, länglichte Schnitten geschnittener, mit Oberß übergossener, und gut eingesaugter Kolatzschen, welche stark mit geschwellten, fein gestoßenen Mandeln, Zucker und Vanille besäet werden, dann wieder Kola-

tischen, u. s. f. biß der Model voll ist; man sprudelt dann 6 Loth Zucker, 5 Eydotter, etwas gestoßene Vanille, in etwas mehr als einem halben Seidel Schmette, gießt dasselbe über den Scheiterhaufen, und stellt ihn eine gute halbe Stunde in den Dunst, wo er ununterbrochen kochen muß. Man stürzt ihn dann heraus, und gibt ihn entweder trocken, oder mit Milch-Chaudeaux um den Rand herum, zur Tafel.

486. Maccaroni mit Käse und Fleisch.

Man kocht $\frac{1}{2}$ Pfund Maccaroni, schneidet von einem übrig gebliebenem Boeuf à la mode, nebst einer Sauce, das Fleisch in kleine lange Schnitten, gibt in eine mit Butter bestrichene Schüssel eine Lage Maccaroni, und eine Lage Fleisch mit Butter dazwischen. Wenn alles eingelegt ist, gießt man eine kleine Sauce von dem Boeuf à la mode darüber, bestreuet es noch ein Mahl mit Käse, läßt es eine Viertelstunde aufkochen, und gibt es zur Tafel.

487. Prügelpapfen.

Man nehme ein halbes Pfund Mehl, ein Viertelseidel lauwarmes Oberß, und eben so viel gute Germ, auch 4 Loth zerlassene Butter, 2 ganze Eyer, und 2 Dotter, salze es, schlage den Teig gut ab, und lasse ihn gehen. Wenn er hinlänglich gegangen ist, gebe man ihn auf ein mit Mehl bestaubtes Bret, walke ihn klein Finger dick aus, rädle zwey Streifen fingerbreit aus bestreiche den Prügel mit Schmalz, lasse ihn heiß werden, winde die Streifen darauf, so lange man den Papfen haben will, drücke ihn mit der Hand leicht darauf, daß er nicht herab fällt, bestreiche ihn mit Butter während des Bratens, und brate ihn schön langsam und gelb; wenn er halb gebraten ist, bestreue man ihn mit klein geschnittenen Mandeln, gebe ihn dann wieder zum Feuer, und brate ihn dann vollends aus, nehme ihn vom Prügel herab, bestreue ihn mit Zucker, und backe die übrigen auf dieselbe Weise.

488. Faschingskrapfen.

Da man diese Krapfen nur größten Theils im Fasching bereitet, und dieselben überhaupt nur bey einem warmen Ofen gehen können, so ist es besonders nothwendig, daß Mehl einen Tag vor dem Gebrauche, in die Nähe eines geheizten Ofens zu stellen, damit es trocken und lauwarm werde. Man nehme dann drey Viertelpfund gesiebtes Mehl in einen Weidling, salze es, und gebe einen Eßlöffel voll gestoßenen Zucker dazu, nehme dann ein halbes Seidel lauwarmes Oberß, fünf Eydotter, drey Loth zerlassenes gutes Rindschmalz, und zwey Eßlöffel voll Germ, sprudle alles gut durcheinander, und nehme soviel von dem Mehle weg, als man nöthig hat, die Krapfen auszumachen. Nachdem das Mehl nicht gleiche Eigenschaften hat, so ist es besser, etwas mehr davon heraus zu nehmen, damit der Teig nicht zu fest werde; man kann später immer noch Mehl dazu geben, wenn es nöthig seyn sollte; man seihe dann die obige Masse durch ein Sieb in den Weidling, rühre es mit dem Mehle so lange ab, bis sich der Teig von dem Rößel löst, und schlage ihn sodann noch einige Augenblicke gut ab. Es ist zu bemerken, daß der Teig nicht zu fest werde, wenn er schon etwas mühsam anzumachen ist. Man besäe dann das Bret gut mit Mehl, gebe den Teig darauf, und walke ihn zwey Messerrücken dick aus, tauche den Krapfenstecher gut im Mehle ein, und steche die Krapfen damit aus; lege sie auf ein mit Mehl bestaubtes Tuch, stelle sie zu dem warmen Ofen, und lasse sie gut gehen; sie müssen noch ein Mahl so hoch werden, als sie beym Ausstechen waren, auch darf man den Teig durchaus nicht fester machen, als es vorgeschrieben ist, sonst werden sie nicht so leicht, bekommen zu viele Schmollen, und sind weder so gut, noch so schön, als diese Krapfen immer sind. Noch ist zu bemerken, daß bey dem Backen das Schmalz nicht zu heiß seyn darf, und daß die Reine, in der man sie backt, sobald die Krapfen eingelegt sind, sogleich zugedeckt werden, und zugedeckt bleiben muß, bis sie auf der einen Seite gelbbraun sind, dann aber nicht mehr. Sind sie auf beyden Seiten sodann gleich geba-

ken, so nehme man sie heraus, lege sie auf Fließpapier in einen Seiber, damit das Fett ganz davon abfließt, behalte sie warm, und gebe sie, mit feinem Zucker bestreut, zur Tafel. Diese Krapfen müssen schön hoch seyn, und einen weißen Reif haben. Auch kann man Eingefottenes nach Belieben warm in einer Schale dazu geben.

489. Zuckerstrauben.

Man mache einen Schmarnteig von 6 Eßlöffeln voll feinen Mehls, 6 Eydottern, einem Seidel Oberß, und 4 Eßlöffeln voll gestoßenem Zucker, rühre alles fein ab, tropfe es durch den Straubenlöffel in heißes Schmalz, backe die Strauben schön gelb, besäe sie mit Zucker und Zimmt, und gebe sie zur Tafel.

490. Krebskoch.

Man schneide die Rinde von einer kleinen Semmel herab, und siede sie in einer Maß Rahm oder Milch, wie ein Rindskoch, sonach lasse man es abkühlen. Dann bereite man ein halbes Pfund Krebsbutter, und lasse sie auskühlen, nehme $\frac{1}{4}$ Pfund klein gestoßene Mandeln, 6 Eydotter, 25 Krebschweife, vorher klein geschnitten, nachher gestoßen; dieses alles kommt in das Koch, man rühre es $1\frac{1}{2}$ Stunde recht gut ab, reibe eine Limonie auf Zucker, und gebe das Abgeriebene hinein; man zuckert es nach Belieben. Man mache auf eine blecherne Schüssel einen Reif von Teig, backe ihn, bestreiche die Schüssel und den Reif mit Krebsbutter, gieße das Gerührte hinein, backe solches in einer gehizten Ofenpfanne drey Viertelstunden, und gebe es gezuckert, auf die Tafel.

491. Leberkoch.

Man treibe ein Viertelpfund Butter recht flaumig ab, rühre ein Viertelpfund gestoßene Mandeln, die Schmolle einer kleinen, in Milch geweichten, und ausgedrückten Semmel, $\frac{1}{2}$ Pfund geschnittene Kalbsleber, 2 Loth Citronat, von einer halben Limonie die Schale, klein geschnitten, und so viel Zucker, daß es süß genug wird, dann noch etwas Muß-

catblütthe hinein. Dieses alles rühre man nun eine halbe Stunde, mache einen Reif von mürbem Teig auf eine Schüssel, backe ihn, bestreiche sonach die Schüssel und den Reif mit Butter, gieße das Koch hinein, backe es drey Viertelstunden langsam, und gebe es gezuckert auf die Tafel.

492. Nierenkoch.

Man schneide eine ganze Niere, und von einer kleinen, in Milch geweichten Semmel, die Schmolle dazu, die aber vorher ausgedrückt wird; darnach treibe man einen halben Bierding Butter recht flaumig ab, schlage ein ganzes Ey, und 2 Dotter darein, klein geschnittene Limonien-schalen und grüne Petersilie dazu; alles dieses wird gut gerührt, um die Schüssel mache man einen Reif, und bestreiche beyde mit Butter, gebe das Koch darein, oben und unten Gluth, backe solches schön braun, und bestreue es mit Zucker, so ist es fertig.

493. Reiskoch.

Man nehme nicht gar ein Viertelpfund Reis, koche ihn in Rahm weiß und dick, gebe ein Viertelpfund Butter dazu, rühre ihn durcheinander, und lasse ihn kalt werden. Hernach treibe man ihn schön fein ab, schlage 2 ganze Eyer und 4 Dotter darein, aber jedes wohl abgerührt, man gebe ein wenig Schnee, auch Zucker und Zimmt nach Belieben dazu, gebe es, wie oben gemeldet, auf eine Schüssel mit einem Reife, oder backe es in einem Reindel.

494. Aepfelkoch.

Man nehme geschälte Äpfel, und dünste sie, hernach schlage man sie durch, treibe auf ein halbes Pfund durchgeschlagene Äpfel, anderthalb Bierding Butter im Weidling flaumig ab, rühre ein Viertelpfund geschwellte, und fein gestoßene Mandeln, fein geschnittene Limonien-schalen, hernach 10 Eydotter, jeden gut verrührt, dann die durchgeschlagenen Äpfel darein. Man nimmt von fünf Ethern das aufgeschlagene Klare, und ein Viertelpfund gesiebten Zucker, rühre diese zwey Zuthaten nach und nach hinein, bestreiche

eine blecherne Schüssel und Reif mit Butter, backe es langsam eine Stunde in einer Tortenpfanne.

495. Weinkoch.

Man lasse eines Ey groß gutes Schmalz in einem Reindel heiß werden, röste fein geriebene Semmelbrösel schön gelb darin, lasse zwey Theile Wein und einen Theil Wasser unter einander sieden, und schütte es in die Semmelbröseln, rühre es ab wie ein Rindstoch, lasse es wohl auskühlen, und zuckere es gut. Dann treibe man ein Viertelfund Butter flaumig ab, rühre 5 ganze Eyer und 5 Dotter, jedes gut verrührt, und das kalte Koch hinein, nehme hernach etwas geklaubte und gewaschene Weinberl, und etwas gestoßenen Zimmt, rühre alles eine halbe Stunde, bestreiche eine blecherne Schüssel und Reif, oder eine Reine mit Butter, gebe das Koch darein, und backe es langsam.

496. Gefäumtes Koch.

Man nehme in einem Weidling 3 Loth gesiebten Zucker, und 4 Loth Hetschepetschfals; dann schlage man von 4 Eyern das Klare zu Schnee, und rühre ihn eine Viertelstunde ab, bestreiche dann ein Tortenblatt mit Butter, gebe das Koch darauf, und backe es langsam in einer Tortenpfanne, besäe es mit Zucker, so ist es fertig.

497. Marillenkoch.

Man nimmt in einen Weidling eine halbe Maß Marillensalse, und drey Viertelfund nicht zu klein gestoßene Mandeln, rühre es eine Viertelstunde, schlage sechs ganze Eyer, und vierzehn Dotter nach und nach darein, rühre es wohl ab, nehme Zucker nach Belieben, von zwey Limonien die Schale, rühre es auf eine Seite schön langsam, fülle es in einen Reif, der wohl verwahrt ist, denn es fließt gern aus, backe es schön kühl eine Stunde lang, so ist es fertig.

498. Erdäpfelkoch.

Man treibe einen Vierding Butter in einem Weidling flaumig ab, schlage 2 ganze Eyer und 2 Dotter, wohl ver-

rührt, dazu, rühre noch $\frac{1}{2}$ Vierding Zucker, 5 Loth Erdäpfel, und die Schale von einer halben Limonie darein, fülle es in eine mit Butter bestrichene Casserole, und backe es schön langsam.

499. Topfenkoch.

Man gebe in einen Hafen eine Maß gute Milch, sechs ganze Eyer, und von einer ganzen Limonie den Saft, sprudle alles recht gut ab, seihe es alsdann durch ein Sieb in eine Reine, setze es zum Feuer, rühre es beständig, bis es zu einem nicht gar zu festen Topfen wird, hernach seihe man ihn durch ein Sieb, und lasse ihn kalt werden, stoße ihn in einem Mörser mit den Bröseln von einer kleinen Semmel, treibe 12 Loth Butter in einem Weidling flaumig ab, schlage 6 ganze Eyer und 6 Dotter, jedes gut verrührt, sodann den Topfen hinein. Man nehme auch von einer ganzen Limonie die klein gewürfelt geschnittenen Schalen, 3 Loth geschnittenen Citronat, 1 Loth klein geschnittene Pistazien, und 4 Loth recht klein gestoßene Mandeln, rühre alles beständig schön gleich fort, bis es zum Backen Zeit ist, bestreiche eine blecherne Schüssel und Reif gut mit Butter, fülle das Koch darein, backe es langsam in einer Tortenpfanne, und zuckere es.

500. Semmelfoch.

Man gieße auf eine kleine Semmel ein Seidel Rahm, lasse es sieden, und rühre es auf dem Feuer, daß es schön fein wird, sonach lasse man es abkühlen. Dann nehme man ein halbes Viertelpfund Butter, treibe es schön ab, bis es hoch ist, alsdann 2 ganze Eyer und 10 Dotter, eines nach dem andern genommen, zuckere es nach Belieben, nehme Limonienschalen, mache von Teig einen Reif auf die Schüssel, gieße es hinein, und schön kühl gebacken, so ist es fertig.

501. Quittenkoch.

Man treibe ein Viertelpfund Butter flaumig ab, und nehme von einer kleinen, blätterweiß geschnittenen, in Milch

gesottenen Semmel die Schmolle dazu; wenn es kalt und gut verrührt ist, alßdann nehme man anderthalb Bierding geschwellte und fein gestoßene Mandeln, hernach sechs ganze Eyer und sechs Dotter, jedes gut verrührt, sodann von einer halben Limonie die klein geschnittene Schale, ein Viertelpfund geschwellte, von den Kernen ausgelöste, gesottene, und durch ein Sieb durchgeschlagene Quitten, Zucker, daß es süß genug ist, und ein wenig Zimmt dazu; wenn alles darin ist, so rühre man es noch eine Viertelstunde, bestreiche eine blecherne Schüssel und Reif mit Butter, fülle das Koch darein, backe es langsam in einer Tortenpfanne, und bestreue es hernach mit Zucker.

502. Aufgelaufenes Reiskoch.

Man koche in einem Topf eine halbe Maß Milch, nehme ein Viertelpfund gewaschenen Reis, und koche ihn darin, lasse ihn langsam einsieden, wenn er eingesotten, so richte man ihn auf eine Schüssel, und lasse ihn abkühlen, dann stoße man ihn in einem Mörser. Man treibe in einem Weidling ein Viertelpfund Schmalz flaumig ab, gebe den Reis, 6 Loth fein gestoßene Mandeln, 6 Loth gesiebten Zucker, von einer Limonie die Schalen, hernach 5 Eyer, und 6 Dotter, jedes gut verrührt, hinein, rühre es noch eine Stunde um, schütte es in einen vermachten Reif, bestreue es mit Zucker, und backe es langsam in einer geheizten Tortenpfanne.

503. Butterkoch.

Man nehme 20 Loth Butter, treibe sie schön ab, alßdann schlage man 16 Eyer, eines nach dem andern hinein, nehme 12 Loth Zucker, und von einer Limonie die Schalen dazu, verwahre sonach den Teig mit einem Reif wohl, und backe es schön kühl, so ist es fertig.

504. Aufgelaufenes Rippelkoch.

Man schneide 4 Rippel oder Hörnel, oder anderes mürbes Backwerk in Würfel, weiche sie in Milch ein, treibe

4 Loth Butter ab, schlage 2 ganze Eyer und 4 Dotter daran, und rühre dieses alles mit gut ausgeklaubten, und ausgewaschenen, kleinen Rosinen, Zucker und Zimmt zusammen. Hierauf bestreiche man ein Reindel mit Butter aus, schütte alles hinein, und backe es bey einer Gluth von oben und unten.

505. Gebäckenes Kindsckoch.

Man mache von Rahm ein schönes dickes Kindsckoch, lasse es wohl auffieden, hernach gebe man es auf ein Blattel, und lasse es kalt werden; schneide es sodann in Stängel, kehre es in Eyer und Semmelbröseln um, backe es aus dem Schmalz heraus, und streue Zucker und Zimmt darauf.

506. Schokoladckoch.

Man nehme eine halbe Maß Rahm, schlage zwey ganze Eyer und drey Dotter darein, sprudle es gut ab, setze es zum Feuer, daß es ein Topfen wird, binde es in ein Tüchel, und lasse es über Nacht hängen, daß das Wasser davon läuft. Man nehme sonach ein Viertelpfund Butter in einen Weidling, treibe sie wohl ab, stoße ein halbes Pfund Topfen, und ein Viertelpfund gestoßene Mandeln wohl unter einander ab, thue es in die abgetriebene Butter, schlage in eine Schüssel 6 ganze Eyer und 6 Dotter, von dem Klaren schlage man einen Schnee, und rühre allezeit ein Paar Eyer, und ein wenig Schnee darunter, biß es in allem eine halbe Stunde austrägt, nehme ein Pfund Zucker, und sechs Loth Schokolade dazu, schmiere den Reif mit Butter, fülle das Abgetriebene hinein, backe es langsam, so ist es fertig.

507. Mandelckoch von Limonien.

In einen Weidling nehme man drey Viertelpfund gestoßene Mandeln, eben so viel Zucker, und reibe eine schöne große Limonie auf einem Reibeisen wohl ab, lasse die Schale fieden, wie auch ein Paar Eyer, seihe es ab, drücke es gut aus, thue es unter die Mandeln und Zucker, rühre alles wohl unter einander ab, nehme sechs ganze Eyer und

zehn Dotter, schlage sie nach und nach hinein, und rühre es eine ganze Stunde, bestreiche den Reif mit Butter, fülle das Gerührte hinein, backe es eine ganze Stunde langsam, so ist es fertig.

508. Aufgelaufenes Lungenkoch.

Man treibe ein Viertelpfund Butter flaumig ab, weiche die Schmolle von einer kleinen Semmel in der Milch, koche die Lunge recht weich, und schneide sie recht fein, thue sie sonach mit der geweichten Semmel in die abgetriebene Butter, rühre sie wohl ab, nehme 10 ganze Eyer, jedes gut verrührt, auch etwas Salz dazu, rühre ein halbes Seidel guten Rahm, ein wenig fein geschnittene Limonienschalen, so wie auch fein geschnittene grüne Petersilie; wenn alles darin ist, so rühre man es eine Viertelstunde, bestreiche eine blecherne Schüssel und Reif mit Butter, gebe das Koch darein, und backe es langsam.

509. Aufgelaufenes Koch vom kälbernen Braten.

Man treibe einen Vierding Butter in einem Weidling flaumig ab, rühre ein Viertelpfund geschwellte und fein gestoßene Mandeln, dann zwey ganze Eyer und acht Dotter, jedes gut verrührt, darein, schneide den kälbernen Braten mit dem Schneidmesser fein, und stoße ihn mit der Schmolle von einer kleinen, in Milch geweichten Semmel, in einem Mörser recht gut ab, mische es hernach unter das Obige, nehme um zwey Kreuzer sauber gepuztes, und gewürfelt geschnittenes Mark, zuletzt ein Viertelpfund fein gesiebten Zucker, und von einer Limonie klein geschnittenen Schalen darunter; wenn alles darin ist, so rühre man es eine Viertelstunde, bestreiche eine Schüssel und Reif mit Butter, gebe das Koch darein, backe es langsam in einer Tortenpfanne, bestreue es sonach mit Zucker, und stelle es auf die Tafel.

510. Pomeranzenkoch.

Man treibe ein Stück Butter, ungefähr zwey Eyer groß, und drey ganze Eyer dazu geschlagen, gut ab, dann

eine kleine, in Milch geweichte, klein geschnittene Semmel, von einer halben Pomeranze die Schale mit Zucker abgerieben, den Saft dazu gedrückt, und alles nach Belieben gezuckert, bestreiche eine Casserole mit Butter, und bestreue sie mit Semmelbröseln, fülle das Koch hinein, bestreue es in der Höhe abermahl mit Semmelbröseln, und lasse es backen.

511. Weichsele Koch.

Gedörrte Weichseln werden sauber gewaschen, und in Wein gekocht, sodann durch ein Sieb getrieben, worauf man sie auskühlen läßt. Man treibet ferner Butter flaumig ab, rühre Eyer, und zu Faum gerührte Eyerklare daran, nehme Semmelbröseln, oder noch besser, ganz klein gestoßene Biscuits, gesiebten Zucker und Zimmt nach Belieben, gebe die ausgekühlten Weichseln, nebst klein geschnittenen Limonienschalen darein, und backe es langsam.

512. Milchrahmkoch.

Ein Viertelpfund frische gute Butter wird in einem Weidling schön pflaumig, mit 5 ganzen Eiern und 5 Dottern dazu geschlagen, abgerührt; man brösle sonach eine in Milch geweichte, und ausgedrückte Semmel darunter, und zuckere es, dann schmiere man eine Schüssel mit Butter, schütte ein Seidel süßen Milchrahm, und klein geschnittene Limonienschalen, richte alles hinein, gebe oben und unten Gluth, und backe es in einer Tortenpfanne schön heraus.

513. Gefäumtes Quittenkoch.

Man kocht etliche Stücke Quitten, schabt sie fein, und schlägt sie durch ein Haarsieb; von den Quitten in ein halbes Pfund, eben so viel Zucker, etwas fein geschnittene Pomeranzen- und Limonienschalen hinein gelegt, schlage von 10 frischen Eiern einen Schnee auf ein Sieb, und gebe ihn stückweise darunter, er muß aber eine Weile mitgerührt werden, hernach gebe man es auf ein mit Oblat belegtes Blattel, und richte es schön hoch in der Runde auf, schneide

in der Höhe ein Kreuz darcin, und backe es auf die nämliche Art in einem kühlen Ofen.

514. Gestifteltes Mandelkoch.

Man nehme drey Viertelpfund Zucker, kochte ihn schön dick, und lasse ihn auskühlen, nehme 14 Loth gestoßene Mandeln in den Zucker, und rühre es wohl, schlage 8 ganze Eyer, eines nach dem andern, von einer Limonie die Schale, und zuletzt noch 14 Loth gestiftete Mandeln hinein, rühre alles gut durch einander, einen Reif mit Butter bestrichen, und langsam gebacken.

515. Hechtenkoch.

Man zupfe von einem guten Stück gebackenen Hechten das Fleisch von den Gräthen, ziehe aber vorher die braune Haut davon ab, und mit einem Schneidemesser schneide man das Fleisch fein zusammen, dann kochte man von einer Semmel die Schmelze in der Milch, wie ein Panadel, und lasse es auskühlen. Indessen treibe man ein Stück Butter flaumig ab, schlage 3 ganze Eyer und 4 Dotter daran, gebe das Panadel, den geschnittenen Hechten, etwas Limonien-schalen und Zucker nach Belieben dazu, bestreiche sonach eine Schüssel und Reif mit Butter, gieße das Koch darcin, bestreiche es mit gefäumter Eyerklare, bestreue es mit Zucker, und backe es schön in einer Tortenpfanne.

516. Erbsenkoch.

Man kochte schöne und rein gelesene Erbsen im Wasser halb auß, so, daß die Bälge sich selbst ablösen; man nimmt solche davon, und läßt die Erbsen trocken werden. Hierauf stoße man sie in einem Mörser klein und glatt, reibe in einem Weidling unter dieselben ein Stück Butter, so wie auch in Butter geröstete Semmel, schlage 10 Eyer daran, rühre es immer ganz zart und glatt ab, setze noch 8 Eydotter dazu, und rühre alles noch ein Mahl recht gut untereinander. Endlich schütte man 1 Pfund gesiebten Zucker hinein, und halte mit dem Rühren ein, biß es ganz glatt und zart wird, thue diesen Teig in die mit Butter bestrichene Schüs-

fel und Reis, lasse es backen, und trage es, wohl garnirt, warm auf; denn alle fett gemachten Köche müssen warm gegessen werden.

517. Möhrenkoch (gelbe Rüben).

Man reibe gelbe Möhren, rein gewaschen und abgeschabt, ohne sie erst ins Wasser zu legen, auf einem Reibeisen recht klar, und da sie viel Saft bey sich haben, muß man solche in einer Casserole ganz trocken abrühren, 5 Eyer darein schlagen, und mit dem Rühren so lange anhalten, bis sie durch und durch trocken sind. Hierauf rühre man sie in einem Weidlinge ganz glatt ab, thue etwas Butter, welcher über dem Feuer zergangen, ingleichen noch 11 Eyer hinein, und rühre es wohl untereinander, schlage ferner noch 10 Dotter, etwas eingeweichte, und wieder ausgedrückte Semmel, auch drey Viertelpfund geriebenen Zucker dazu, welches alles eine Viertelstunde fleißig unter einander gerührt werden muß; man schütte diesen Teig sonach in die dazu bereitete Schüssel und Reis, setze ihn in den Backofen, oder eine Tortenpfanne, und lasse ihn langsam backen, richte ihn an, gebe ihn dann warm oder kalt zu Tische; wiewohl er warm besser als kalt zu essen.

518. Zimmitkoch.

Man nimmt ein halbes Pfund Reis, sprudle ihn mit Milch, rühre ihn mit 20 Eiern, jedoch nur mit der Hälfte des Weißen, in einem Weidling ohne Butter ab, vermische diesen mit einem halben Pfund Zucker, und 3 Loth Zimmt, wohl gestoßen, rühre alles auf das Beste durch einander, setze den Reis auf einen blechernen Teller, schütte das Abgerührte hinein, und backe es langsam.

519. Markstrudel.

Der Strudelteig wird gemacht, und fein ausgezogen, wenn er abgetrocknet ist, mit Butter bestrichen; dann werden 6 Loth fein gestoßener Zucker mit 6 Eydottern gut abgetrieben, ein Viertelpfund fein gewürfelt geschnittenes Mark, wovon man die kleinen Beinchen sorgfältig davon weg-

nehmen muß, nebst 4 Loth klein geschnittenem Citronat darunter gerührt, zuletzt von 3 Eyerklaren den Schnee darein vermengt; man streiche dann die Fülle auf den Strudelteig, rolle sie zusammen, gebe sie auf eine mit Butter bestrichene Schüssel, ein wenig Oberß darauf, lasse die Strudel dann im Ofen schön backen; wenn sie gebacken ist, wird sie mit Zucker bestreut und zur Tafel gegeben.

520. Mohnstrudel.

Man treibe ein halbes Pfund Butter flaumig ab, schlage 8 Eydotter, einen nach dem andern gut verrührt, hinein, gebe dann einen Löffel voll gestoßenen Zucker, etwas über ein halbes Seidel Oberß, und 3 Löffel voll gute Germ, etwas Salz, und eine halbe Maß Mehl dazu, vermenge dieß alles gut, schlage den Teig recht fein ab, und lasse ihn dann ein wenig gehen. Zur Fülle nehme man ein starkes halbes Seidel rein geläuterten Honig, und eine halbe Maß fein gestoßenen Mohn dazu, setze ihn auf ein gelindes Kohlenfeuer, und gebe so viel Milch darauf, daß er sich streichen läßt, auch ein kleines Stück Butter, fein gestoßene Vanille, und klein geschnittene Limonienschalen dazu; wenn er weich genug ist, stellt man ihn bey Seite, und läßt ihn abkühlen. Man nehme dann den Teig auf ein mit Mehl bestäubtes Bret, walke ihn zwey Messerrücken dick auß, streiche die Fülle eben so dick darauf, rolle die Strudel zusammen, gebe sie auf ein mit Butter bestrichenes Tortenblatt, lasse sie noch ein Mahl gut gehen, und backe sie bey einer anhaltenden Hitze.

521. Schinkenstrudel.

Man macht einen gewöhnlichen Strudelteig, nur daß etwas Butter in den Teig gegeben wird, um ihn mürbe zu machen, lasse ihn dann, wenn er gut abgearbeitet ist, mit einem warmen Tuch bedeckt, eine Weile rasten. Inzwischen schneide man ein Stück mageren Schinken klein zusammen, ziehe den Teig fein auß, bestreiche ihn mit zerlassener Butter, sprudle 2 ganze Eyer in einem halben Seidel Milchrahm gut ab, begieße den Teig damit, und strei-

che ihn auf allen Seiten gleich auseinander, streue den Schinken darauf, rolle den Strudel locker zusammen, gebe ihn in eine mit Butter bestrichene Reine, bestreiche ihn mit zerlassener Butter, und backe ihn schön.

522. Schokoladestrudel.

Man mache einen Strudelteig, ziehe ihn fein aus, und lasse ihn abtrocknen; dann reibe man 3 Zelten Schokolade, ein Viertelpfund geschwellte Mandeln, fein geschnitten, begieße dann den Teig mit einigen Löffeln zerlassener Butter, besäe ihn mit der Schokolade und den Mandeln, begieße ihn mit 5 Löffeln guten Obers, rolle ihn zusammen, gebe ein gutes Oberß Zoll hoch in eine Reine, lege den Strudel hinein, gebe oben und unten Gluth, und lasse ihn schön resch ausbacken.

523. Tyrolerstrudel.

Man mache einen Buttermteig, walke ihn mehr in die Länge als Breite, so wie einen Nudelteig, aus, schwellle und stoße ein halbes Pfund Mandeln fein, dann eben so viel Zucker, fein gestoßen, von einer Pomeranze oder Limonie die Schale klein geschnitten, gebe dieß alles in einen Weidling, 2 ganze Eyer und 4 Dotter dazu, rühre es eine halbe Stunde, damit es recht flaumig wird, gebe es auf den Buttermteig, streiche es mit einem Messer aus einander, besäe es mit 2 Loth klein geschnittenem Citronat, rolle dann den Strudel locker zusammen, gebe ihn in ein mit Butter bestrichenen Tortenblatt, bestreiche ihn mit Eyerklar, und backe ihn bey einer anhaltenden Hitze.

524. Feine Germstrudel.

Hierzu macht man den Germteig auf folgende Art: man treibe ein Viertelpfund Butter recht flaumig ab, rühre 6 Eydotter hinein, nehme dann ein halbes Seidel süßen Milchrhm, 2 Löffel voll gute Germ, 2 Löffel voll gestoßenen Zucker, und auch etwas Salz dazu gerührt, nehme dann so viel Mehl, daß der Teig zum Anmachen einer Pastete gut wäre, walke ihn Fingerdick aus, und fülle

ihn mit geschnittenen Mandeln, Citronat, Zibeben, wovon die Kerne ausgelöset werden, und Weinberl, rolle ihn zusammen, lege ihn auf ein mit Butter bestrichenes Tortenblatt, lasse ihn an einem warmen Orte gehen, und backe ihn schön.

525. Auflauf von Sago.

Drey Viertelpfund Sago werden ausgewässert, etliche Mahl mit Wasser aufgekocht, und auf einem Haarsieb mit frischem Wasser ausgekühlt. Man lasse alsdann eine Maß Milch, und ein Seidel Rahm mit etwas Zimmt aufkochen, und thue den Sago dazu, damit er gut aufquelle und koch; man muß aber fleißig darnach sehen, weil er sich gerne am Boden anhängt. Wenn er nun gut ausgequollen und kurz ist, rühre man ein Viertelpfund frische Butter, und eben so viel Zucker darunter, und lasse ihn verkühlen. Auf gleiche Weise werden 12 Eydotter darunter gerührt, das Weiße davon zu Schnee geschlagen, langsam darunter gezogen, und in einer Randschüssel gebacken. — Wenn die Aufläufe vorher mit Zucker bestreuet werden, bekommen sie eine schöne Glasur.

526. Auflauf von Hirn.

Man lege ein ganzes Kalbshirn in lauliches Wasser, und puzze die rothen Adern sauber weg, übersiede es ein wenig, lasse es auf einem Haarsieb abtrocknen, und mit dem Schneidemesser fein geschnitten. Nun rühre man ein Viertelpfund Butter zu Schaum, und thue eben so viel fein gestoßene Mandeln, 5 ganze Eyer, und 5 Dotter dazu.

Zuletzt nehme man das Innere von einer Semmel, weiche es in ein Seidel Rahm ein, und rühre es nebst dem Hirn, einem Viertelpfund Zucker, und einer abgeriebenen Citrone, eine Viertelstunde tüchtig ab; dann bestreiche man eine Randschüssel mit Butter, fülle die Masse hinein, und backe sie langsam und sorgfältig.

527. Reißauflauf.

Ein Pfund Reiß wird gut ausgewaschen, im Wasser mit einigen Wellen aufgekocht, und dann im kalten Wasser

wieder abgekühlt. Dazu kochte man weiters eine Maß Milch, und ein Seidel Rahm mit einem Stück Zimmt, mische den Reiß darunter, und lasse ihn auf schwachem Feuer aufquellen. Wenn der Reiß weich ist, so nehme man ihn ab, thue ein halbes Pfund Butter hinein, und stelle ihn zum Verköhlen. Ist dieses geschehen, so wird ein Viertelpfund Zucker, worauf man das Gelbe von einer Citrone abgerieben hat, ein Viertelpfund große, und eben so viel kleine Rosinen, nebst 16 Eydottern darunter gerührt, zuletzt kommt der Schnee von 12 Eiern dazu. Der Model oder Ring, in welchem man den Reißauflauf bäckt, wird gut mit Butter ausgestrichen, und mit fein geriebenen Semmelbröseln bestreut.

528. Reißauflauf mit Burgunder.

Dieser muß in einer Form gebacken werden. Die Form wird mit frischer Butter ausgestrichen, mit dünnen Semmelscheiben, welche man fest andrückt, zierlich ausgelegt, alsdann der Reiß, der wie zum gewöhnlichen Reißauflauf zubereitet wird, hineingethan, oben wieder mit Semmelscheiben, welche man dünn mit Butter bestreicht, bedeckt, und 2 Stunden lang gebacken. Eine Maß Burgunder wird mit Zucker, Zimmt, Citronenschalen und einigen Zwiebeln, wohl zugedeckt, bis auf die Hälfte eingekocht, dann durch ein Haarsieb gegossen, und in einer Sauciere zu dem Auflauf gegeben.

529. Auflauf von Krebsen nach bayrischer Art.

Auf 30 schöne Krebsen werden 2 Seidel Milch, 16 Eydotter, drey Viertelpfund Krebßbutter, ein Viertelpfund Pistazien, ein Viertelpfund Zucker, und ein Viertelpfund geriebene Semmeln genommen. Von 15 Krebsen mache man ein Viertelpfund Krebßbutter, und von der übrigen Hälfte der Krebse wird das Bittere ausgestochen, und sie lebendig gestoßen, nachher unter 2 Seidel Milch gerührt, und durch ein Haarsieb gestrichen, es darf aber keine Schale mit durchkommen. Diese durchgeschlagene Milch lasse man mit etwas wenigen Weinessig auf dem Feuer unter bestän-

digem Rühren zu Käse laufen, und schütte sie sonach auf ein Haarsieb. Ist das saure Wasser davon abgelassen, so wird der Käse fein gestoßen, mit der Krebsbutter zu Schaum gerührt, und nach und nach 16 Eydotter dazu gethan, dann die übrigen Zuthaten damit vermengt, und zuletzt der Schnee von den Eiern dazu gegeben. Diese Masse wird in einer Form mit Rand eine Stunde lang gebacken.

530. Auflauf von Kalbzmilchen oder Brieschen.

Ein halbes Pfund weißes Brot weicht man in Wasser, drückt es rein aus, und mit einem Viertelpfund Butter auf dem Feuer abgezogen, dann 12 Loth Butter mit 12 Eydottern zu Schaum geschlagen, das Brot nebst etwas Muscatnuß und Salz dazu gegeben, und eine Viertelstunde tüchtig gerührt, endlich aber der Schnee von 8 Eiern darunter gezogen. Sechs bis acht Kalbsbrieschen werden darauf in Wasser und Salz blanschirt, sauber abgehäutet, und in kleine Würfel geschnitten, dann mit einem Stück Butter, einigen fein gehackten Schalotten, Petersilie und Citronenschalen weich gedämpft, mit einem Eßlöffel voll feinen Mehl eingestäubt, und nachher mit etwas guter Bouillon oder Schü, und einem Glase Wein aufgefüllt, und kurz eingekocht. Man drückt zuletzt noch etwas Citronensaft dazu, und stellt die Masse zum Verköhlen bey Seite. Indessen wird die Form mit Butter ausgestrichen, mit Semmelbröseln bestreut, die Hälfte der Masse hineingefüllt, das Ragout darauf gegeben, die andere Hälfte dann wieder darüber, und der Auflauf langsam gebacken.

331. Wienerauflauf von Maschanzgeräpfeln.

Hierzu schält man 24 Stück schöne Maschanzgeräpfel, und reibt sie auf dem Reibstein. Drey Viertelpfund hart geröstetes Zwieback wird ebenfalls gestoßen und durchgeseibt; von 3 Maß Milch, mit ein wenig Citronensaft, Käse gemacht, rein ausgedrückt, und mit 3 Viertelpfund süßen feingestoßenen Mandeln, einem halben Pfund klarem Zucker und abgeriebenen Citronen unter einander gerührt, so auch das Zwiebackmehl und die abgeriebenen Äpfel. — Dar-

auf wird ein halbes Pfund Butter mit 12 Eydottern, und 6 ganzen Eyern zu Schaum geschlagen, beyde Massen nach und nach darunter gezogen, und 3 Viertelstunden lang gerührt, damit die Masse recht leicht werde. Zuletzt gibt man den Schnee von 8 Eyern darunter, und backt den Auflauf in einer mit Buttermey ausgelegten Form.

532. Auflauf von weißem Käse.

Hierzu werden genommen: 3 Pfund weißer Käse, so wie er sonst gemacht worden, 1 Pfund Mandeln, worunter ein Viertelpfund bittere seyn müssen, ein halbes Pfund Zucker, worauf 2 Citronen abgerieben wurden, etwas gestoßener Zimmt, 1 Pfund Butter, und 21 Eyer. Die abgeschälten Mandeln stößt man mit 3 Eyweiß recht fein, dann eben so auch den Käse und die Butter, so fein als möglich; dieß alles wird hernach in einer Schüssel mit 18 Eydottern recht schäumig gerührt, Mandeln, Zucker und Zimmt nach und nach darein gemengt, und wenn solches alles geschehen, zuletzt der Schnee aus obigen Eyern langsam darunter gezogen. Dann streicht man eine Form oder Randschüssel mit Butter aus, füllt die Masse hinein, jedoch nur halb voll, und bäckt den Auflauf in anderthalb Stunden nicht gar zu hitzig fertig.

533. Milchrahmockerl.

Man nimmt zu 1 Seidel Rahm 3 Loth zergangene Butter, und drey Eydotter, schlage diese gut unter einander ab, rühre dann 4 Löffel voll Mehl darunter, und nehme wenn sie recht flaumig sind, 1 Zoll hoch Rahm in eine Pfanne oder Reine. Sobald der Rahm siedet, so lege man die Ockerl hinein, und gebe unten und oben Gluth. Will man sie wohlschmeckender machen, so gebe man noch Zucker und Vanille dazu.

534. Zimmitnudeln.

Man treibe einen Bierding Butter flaumig ab, rühre alddann 5 ganze Eyer und 5 Dotter darein, und gieße ein halbes Seidel laulichen Rahm, und 4 Löffel voll Bierhefe

dazu, nebst 1 Pfund feinem Mehl. Man schlage alßdann den Teig fein ab, nehme ihn auf ein eingemehltes Bret heraus, walke ihn fingerdick, und steche solchen mit dem Löffel oder Biscuit-Model heraus. Man stoße ein Loth Zimmt und einen Vierding Zucker, fein gesiebt, unter einander gemengt, und gebe es in eine Pfanne mit Butter bestrichen, und mit Nudeln belegt, biß dieselbe voll ist. Jede Lage Nudeln muß wieder stark mit Zucker bestreuet werden, auch dürfen sie nicht zu viel gehen, und müssen schön langsam gebacken werden.

535. Krebsnudeln.

Man nehme 12 Loth feines Mehl in eine Schüssel, schlage 3 Eydotter darein, und gieße etwas laulichte Milch, 2 Löffel voll Bierhefe (Germ), wie auch 4 Löffel voll Krebsbutter dazu, salze die Masse ein wenig, schlage den Teig schön fein ab, biß er sich vom Löffel löset, bestaube das Nudelbret mit Mehl, und schütte den Teig darauf. Dann walke man ihn Messerrücken dick auß, bestreiche ihn mit Krebsbutter, und streue geschnittene Krebsschweifchen darauf. Dann schneide man breite Streifchen und rolle sie zusammen, bestreiche eine Reine oder Pfanne mit Krebsbutter, lege die Nudeln hinein, und gieße, wenn dieselben eine Viertelstunde gegangen sind, siedende Milch mit etwas Zucker in die Nudeln, gebe unten und oben Gluth, und dann sind sie in einer Viertelstunde fertig.

536. Gebackene Topfennudeln.

Man nehme 1 Pfund Mehl in eine Schüssel, 3 Hände voll Topfen, gut ausgedrückt, 4 Loth Schmalz, und ein Seidel Milch, lasse alles warm werden, und sprudle solches in einem Topfe wohl ab. Dazu nehme man noch 2 Eyer und 2 Dotter, nebst 3 Löffel voll Hefe. Dieses gieße man nach und nach hinein, schlage den Teig wohl ab, salze ihn, aber nicht zu viel, und formire längliche Nudeln daraus. — Darin mache man in der Mitte einen Schnitt, lasse sie schön gehen, und backe sie ganz kühl im Schmalz.

537. Kartoffelklöße.

Man rühre einen Bierding Butter mit 3 ganzen Eiern und 5 Dottern zu Schaum, und thue noch 3 Löffel voll süßen Rahm, 4 Loth Zucker, und etwas Orangenblüthe dazu. Hernach rühre man schön langsam drey Viertelfund geriebene Kartoffeln darunter, daß die Masse steif genug wird, um Klöße daraus zu machen. Man backe sie schön gelblich auß dem Schmalze, und gebe eine Rahmsauce dazu.

538. Gerührte Rahmnudeln.

Man rühre ein Viertelfund Butter mit 4 Eiern recht klar, thue ein wenig Salz und ein halbes Seidel Rahm dazu, und rühre alsdann so viel Mehl hinein, daß der Teig sich bearbeiten lasse. Man mache daraus vermittelt eines Messers auf einem mit Mehl bestreuten Blech längliche Würstchen, und lasse solche in einer Maß siedender Milch aufkochen. Unterdessen lasse man ein halbes Pfund Butter in einer Casserole recht heiß werden, und lege die Würstchen gleich auß der Milch schichtenweise hinein, streue gestoßenen Zucker darüber, und setze einen Deckel mit Kohlen darauf. Wenn die Nudeln gelb gebacken sind, wird die übrig gebliebene Milch mit 4 oder 5 Eydottern abgerührt, etwas Zucker hinein gethan, und besonders zu den Nudeln gegeben.

539. Schinkennudeln oder Erdäpfelflecke.

Man mache von 4 Eiern einen gewöhnlichen Nudelteig, rolle ihn auß, und schneide ihn in viereckige Flecke. Man siede sie im Salzwasser, und gieße das Letztere durch einen Durchschlag. Unterdessen dämpfe man fein gehackte Zwiebel und Petersilie in Butter, schneide ein Pfund abgekochten Schinken recht fein, rühre in einer Schüssel 6 Dotter mit drey Seidel sauren Rahm und Muscatblüthe (aber sehr wenig) gut durcheinander, und thue das Gedämpfte nebst dem Schinken dazu. Zuletzt rühre man behutsam die Flecke darunter, bestreiche sodann eine Form

gut mit Butter, bestreue dieselbe mit geriebenem Brot, fülle die Nudeln hinein, und lasse sie eine kleine Stunde lang backen.

540. Gebackener Reiß.

Man wasche ein Viertelpfund Reiß ein Paar Mal in warmen Wasser, hernach in guter Milch und Zucker, nebst feingeschnittenen Orangenschalen, etwas Salz und frischer Butter, nicht zu weich gekocht. Ferner zerstoße man ein Paar süße Macaronen, rühre dieselben in den gekochten Reiß, stelle ihn vom Feuer, und rühre langsam 4 Eydotter darein. Man steche alßdann mit dem Eßlöffel kleine Kügelchen heraus, formire dieselben hübsch rund, und lehre sie erst in abgeklopften Eiern, dann in feinem Reibbrot um. Einige Minuten vor dem Gebrauch werden dieselben schön gelblich gebacken, noch heiß mit Zucker und fein gestoßenem Zimmt besäet, und so alßdann heiß servirt.

541. Gebackene Creme.

Man kocht ungefähr eine halbe Maß gute Milch ab, wirft entweder eine Citronenschale oder etwas Orangen darein, und stellt sie alßdann bey Seite. Man rühre zuerst ein Paar Löffel voll feines Mehl in einer Schüssel mit 4 Eiern, dann mit dieser Milch recht klar, damit es ja nicht griesig werde, lasse es auch auf leichtem Kohlenfeuer zusammengehen, aber nicht kochen. Man menge alßdann unter beständigem Umrühren ein Viertelpfund fein gesieften Zucker, eine Nuß groß Butter, und etliche Tropfen Orangenblüthwasser darunter, so wie auch nach und nach 4 Eier, setze es wieder auf das Kohlenfeuer, und rühre es beständig um, bis es dicklich wird. — Dann bestreiche man ein Tortenblech mit Butter, und dressire die Creme Daumendick darauf. Wenn dieselbe ausgekühlet ist, so schneide man längliche oder viereckige Stücke daraus, panire sie hernach mit Reibbrot, und backe sie hübsch aus Schmalz. — Nachdem man sie mit Zucker bestreut hat, werden sie noch im Ofen glacirt.

542. Dampfnudeln.

Man nehme beyläufig ein Paar Pfund feines Mehl in eine Schüssel, oder was man sonst gewöhnlich einen Weidling nennt, mache in die Mitte des Mehls ein Loch, und arbeite dann mit 2 Eßlöffel voll guter dicker Bierhefe, und etwas laulichter Milch ein Dämpfchen, lasse dieses eine Weile stehen, biß es gut aufgegangen ist, nehme sodann ein Stück Butter in der Größe eines Eys, lasse diese in der warmen Milch zergehen, schlage noch ein Ey darein, salze sie ein wenig, und mache den Teig nicht zu weich, und auch nicht zu fest an; derselbe muß aber gut abgeschlagen werden. Bedecke ihn darauf mit einem Tuch, und lasse ihn gehen; hernach mache man die Nudeln in beliebiger Größe darauß, und lasse auf dem Bret sie wieder gehen. In einer großen Reine schmelze man dazu ein Stück Butter, gieße dann einen Zoll hoch Milch darein, und lege ein Paar Stückchen Zucker in dieselben. Nach diesem lege man die Dampfnudeln in die Reine, doch nicht zu sehr gedrängt an einander, decke sie mit einem gut schließenden Deckel zu, und horche dann von außen auf, wenn sie einkochen. Als dann ziehe man die Gluth ein wenig auß einander, hebe die fertigen Nudeln etwas später mit dem Nudelscharer herauß, und servire sie entweder so, oder gebe eine mit Rahm, Eydottern, Zucker und gestoßener Vanille bereitete Sauce dazu.

543. Pfannenkuchen.

In einer Schüssel halte man 2 Pfund feines Mehl warm, und eben so 12 Eyer im laulichen Wasser; drey Viertelpfund Butter werden in einem Seidel süßen Rahm auf Kohlenfeuer zerschmolzen, doch darf die Milch nicht kochen. Die Eyer werden alle aufgeschlagen, und gut gesprudelt, dann drey Achtelpfund gestoßener Zucker, 3 Löffel voll gute Bierhefe, sammt den Ethern in das Mehl gerührt, und dieses so lange geschlagen, biß es ein Teig wird, der sich von der Casserole löslöset. Zimmt und Citronenschalen gibt man nach Belieben darein, auch ein Bißchen Salz. — Der Teig wird auf den mit Mehl bestreuten Backtisch gelegt,

etwas zusammen gewirkt, und alsdann Messerrückendick ausgerollt. Dazu hält man ein gutes Kirschenmuß in Bereitschaft, welches mit Zucker, Zimmt, Citronenschalen, und Wein nicht zu dick gekocht seyn muß. Von diesem lege man 2 Eßlöffel voll haufenweise auf den Teig, wie bey den Lungenkräpfchen; um jedes Häufchen Muß aber wird der Teig mit Eydotter bestrichen. Ein eben so großes Stück Teig als das Unterste ist, wird darüber geschlagen, um das Muß herum etwas fest angedrückt, und mit einem Backrädchen diese Kuchen davon heraus geschnitten. Man stelle sie an einem mäßig warmen Ort, damit sie anfangen aufzugehen, dann werden dieselben langsam aus Schmalz ausgebacken, während des Backens aber die Casserole öfters gerüttelt. Wenn sie schön gelblich sind, so legt man sie auf Löschpapier, und besäet sie mit Zucker und Zimmt.

544. Knödel von Lapin (Kaninchen).

Einige schöne Filets werden aus denselben geschnitten, und das Fleisch von den Schenkeln weggeschabt, auch Haut und Nerven davon gesondert, alsdann im Reibstein fein gestoßen, und hernach durch ein Drahtsieb gestrichen. Man weiche Weißbrot in Milch, drücke es wieder sehr stark aus, thue es mit guter Butter und den Filets in den Reibstein, menge Salz, Muscatnuß, Pfeffer, und feine trockene Kräuter dazu, schlage alsdann von Zeit zu Zeit ein Ey dar- ein, biß es 5 sind, und stoße es so recht lang zusammen, biß sich alles wohl vermengt hat. Darauf formire man die Knödel auf ein mit Butter bestrichenen Papier, und koche sie in Bouillon oder Wasser mit etwas Salz ab; wenn die Farce zu fest ist, so schlägt man noch ein Ey dazu, verarbeitet es gut durch einander, und bedient sich derselben nach Belieben.

Von den Knochen wird eine Sauce pikante gemacht; nur muß noch bemerkt werden, daß bey Verfertigung dieser Klöße sowohl von Butter, Lapinfleisch, als von dem ausgedrückten Weißbrot gleiche Theile genommen werden.

545. Erdäpfelknödel.

Man wäscht eine gute Portion mehlichte Erdäpfel, kocht, und streift sie nach dem Abschälen noch warm durch ein Drahtsieb, thut sie hernach in einen Reibstein, und halb so viel Butter, als es Erdäpfel sind, darein, auch 6 Eydotter nach und nach mit hinein gerieben, Salz, Pfeffer, Muscatnuß, und fein gehackte Petersilie, dann das Weiße von 3 Eiern, gut daruntergearbeitet. Man formirt Knödel daraus, kocht sie in Bouillon ab, und servirt sie mit Sauce bechamel, klarer Butter, geröstetem Weißbrot, und guter Kraftbrühe.

546. Erdäpfelknödel auf andere Art.

Die Erdäpfel werden abgekocht, abgeschält und auf dem Reibeisen gerieben. Zu einem Pfund geriebenen Erdäpfeln röste man ein halbes Pfund würflich geschnittenen Speck, eben so viel weißes Brot, nebst einigen fein gehackten Zwiebeln. Weiter rühre man die Erdäpfel mit 6 Eyer, und 3 guten Eßfeln voll Rahm, nebst Salz und Muscatnuß recht klar, thue dann das geröstete Brot nebst dem Speck hinein, und einige Kochlöffel voll feinem Mehl, bilde daraus runde Knödel, und koche diese in Fleischbrühe und Salzwasser ab. Übrigens muß man diese, so wie alle Knödel, nicht eher anrichten, als bis sie eben aufgetragen werden sollen, und sie dann noch mit geriebenen, in Butter goldgelb gerösteten Semmelbröseln und brauner Butter serviren. Gemeinlich gibt man auch noch geräuchertes Schweinsfleisch und gedörrtes Obst dazu.

547. Erdäpfelknödel aus Schmalz gebacken.

Man rühre ein Viertelpfund Butter mit 3 ganzen Eiern und 5 Dottern zu Schaum, thue 3 Eßfel voll Orangenblüthwasser, und eben so viel guten Rahm, nebst 4 Loth Zucker, auch etwas Muscatblüthe dazu, dann rühre man drey Viertelpfund geriebene Erdäpfel, auch etwas mehr darunter, damit die Masse steif genug werde, um kleine runde Knödel daraus zu machen. Man backe sie schön goldgelb aus Schmalz, und gebe eine Rahmsauce dazu.

548. Griesknödel.

Man mache eine Maß Rahm mit einem Viertelpfund Butter kochend, thue alsdann ein halbes Pfund Gries hinein, und rühre ihn so lange auf dem Feuer, bis er sich von dem Casserole trocken ablöst. Wenn er hinlänglich verkühtet ist, werden nach und nach 12 Eydotter nebst ein wenig Salz, 4 Loth Zucker, und etwas abgeriebene Citrone dazu gerührt, die Masse mit einem Löffel ausgestochen, und auf einem mit Mehl bestreuten Bret, Knödel von beliebiger Größe daraus formirt, welche man in siedender Milch aufkocht. Man servirt solche mit brauner Butter und Compote von Prünellen.

549. Italienische Reisknödel.

Man blanschirt zuerst anderthalb Pfund Reis im Wasser, dann in guter Bouillon weich und kurz gekocht, auch läßt man zugleich ein halbes Pfund Rindsmark damit verkochen. Unterdeß reibe man ein halbes Pfund Semmeln, und röste die Bröseln davon in Butter, rühre diese nebst 8 ganzen Eiern, 12 Loth geriebenem Parmesankäse, und etwas Muscatnuß unter den Reis, und versuche die Mischung, ob sie genug gesalzen sey. Dann bestreiche man eine Serviette mit Butter, theile die Masse in drey Theile, binde jedes Knödel besonders mit Bindfaden zusammen, und lasse sie eine Stunde in guter Bouillon kochen, worein man nach Belieben Sellerie, Petersilienwurzeln, und dergleichen thun kann. Die Knödel werden mit geriebenem Parmesankäse, und brauner Butter servirt.

550. Frankfurter Leberknödel.

Man häute eine Kalbleber, schabe das Ueberige alles heraus, alsdann geschnitten, und mit einigen Zwiebeln, etwas Petersilie und Majoran, recht fein gehackt. Man weiche ein Pfund Semmelmel in eine Maß Milch, die gehackte Leber nebst etwas Muscatnuß und Salz dazu gethan, wie auch ein halbes Pfund würflich geschnittenen, und selbst gerösteten Speck. Alsdann rühre man 5 ganze Eyer,

3 Eydotter, und so viel feines Mehl hinein, daß die Masse steif genug wird, um Knödel daraus zu formiren. Diese werden im Salzwasser gekocht, und sind bald außgesotten. Besser sind sie aber, wenn sie in Bouillon gekocht werden.

551. Semmelknödeln.

Man rühre 12 Loth Butter zu Schaum, und nach und nach 3 ganze Eyer und 3 Eydotter, nebst etwas Salz, Muscatnuß, und ganz fein gehackter Petersilie. Alsdann werden 12 Loth ganz fein geriebene Semmeln darunter gezogen, und Knödelchen daraus formiret, welche man langsam in Bouillon kocht, wozu eine Viertelftunde nothwendig ist. Diese kleinen Knödel können unter junge Hühner, Tauben, Kalb- und Lammfleisch servirt werden, so auch mit Krebsauce.

552. Ausgezogenen Mehlstrudel.

Man nimmt ein halbes Pfund Mehl auf ein Nudelbret, schlägt 2 Eyer, und von einem Ey das Weiße darein, nimmt ein Stückchen, wie eine Nuß groß, zerlassene Butter, etwas Salz, und übrigenß noch ein wenig lauwarmes Wasser, mache damit einen Teig eben so fest, wie einen Buttermteig, walze diesen Teig unter den Händen so gut als möglich ab, biß er recht fein wird, schlage ihn sodann in ein Tuch gut ein, daß er nicht trocken wird, und erhalte ihn ein wenig warm; zugleich breite man, wenn er eine halbe Stunde gelegen hat, ein sauberes Tuch über ein Kissen, oder über einen Tisch, walze vom Anfange den Teig ein wenig auß, und dann ziehen zwey Personen mit beyden Händen den Teig ganz gemach von einander. Man lege ihn sodann, wenn er in der Mitte fein ist, auf das außgebreitete Tuch, und ziehe ihn noch rings herum, so fein als möglich, ganz gemach, damit er nicht Risse oder Löcher bekomme. Eigentlich sollte er so fein werden, daß man eine Schrift durch ihn lesen kann. Man lasse sonach den Teig, wenn er fein genug ist, ein wenig abtrocknen, bestreiche ihn hierauf mit zerlassener Butter, und sodann wie-

der mit saurem Rahm, streue feine Semmelbröseln darauf, rolle ihn sonach ganz locker zusammen, bestreiche eine Reine, oder einen Tiegel mit Butter, gebe den Strudel, wie eine Schnecke zusammen gewunden, darein, gieße, je nachdem der Strudel groß ist, eine Maß siedenden Rahm daran, stelle ihn sodann in eine Röhre, oder gebe unten und oben Gluth, lasse ihn kurz backen, und gebe ihn sammt der Reine, oder rein abgelöst und ausgehoben, auf einer Schüssel zur Tafel. Statt Semmelbröseln kann man auch Gries, in Butter geröstet, darein geben.

553. Krebsstrudel.

Man mache einen Teig wie vorhergehend, und ziehe ihn auf gleiche Art aus, mache ein halbes Pfund Krebsbutter, und ein Krebschöttel von 6 Eiern, schneide auch 20 Krebschweifchen ganz klein auf, treibe ein Viertelpfund Butter ab, und das Schöttel, nebst den geschnittenen Schweifchen darunter, gebe auch Zucker darein, nehme wieder ein Viertelpfund Krebsbutter, zerlasse sie, und überstreiche den Strudel damit, treibe auch in die Krebsbutter, und in das Schöttel eine in Milch geweichte Semmel, 2 Eyer und 2 Dotter daran, streiche hierauf diese abgetriebene Fülle ganz dünn auf den Strudel, rolle ihn, wie den obigen, zusammen, lege ihn in eine Reine, welche mit Krebsbutter bestrichen seyn muß, schütte süßen siedenden Rahm und Zucker daran, mache oben und unten Gluth, und gebe ihn, wenn er schön braun ist, zur Tafel.

554. Abgetriebene Butternockerl.

Hierzu wird der Teig mit Butter, Eiern und Mehl abgetrieben; sodann setze man eine flache Reine oder Casserole, mit so viel Butter und süßer Milch, oder Rahm auf, als erforderlich ist. Wenn dieses zusammen siedet, schlägt man die Nockerl mit einem Eßlöffel gehörig ein, gebe sodann oben und unten Gluth, und lasse die Milch einkochen, bis sie schön braun werden, hebe sie sodann aus, gebe sie auf die Schüssel, und gleich zur Tafel. Wem es beliebt, der kann auch Zucker unter die Milch nehmen.

555. Bechamel = Nockerl.

Daß Bechamel wird gemacht und abgetrieben, auch wird Butter und süßer Rahm, einen Viertelzoll tief, mit Zucker und gestoßener Vanille aufgesetzt; dann werden, wenn alles siedet, die Nockerl eingeschlagen, wie die Butternockerl abgekocht, und alsogleich zur Tafel gegeben.

II.

Vom Backwerke im Allgemeinen.

V o r e r i n n e r u n g.

Den harten, festen, für jede Gestalt empfänglichen Teig zu kalten Pasteten, machen die Franzosen außer Frage am besten. Die Handgriffe sind ihnen in diesem, wie in manchen anderm Backwerke, gleichsam zur andern Natur geworden. Was nur allenfalls in einer Vorschrift sich aussprechen läßt, findet sich in ihren Büchern. Folgende Bemerkungen sind aus jenen entlehnt worden.

Zuthaten: Sechß Pfund Mehl, 3 Pfund Butter, 2 Unzen Salz, und 10 Eydotter. Hiervon die Hälfte, ein Viertel, das Doppelte, nach dem jedesmahligen Bedürfniß.

Verfahren: Man nehme das Mehl, lege es auf einen Tisch, und mache darin eine Vertiefung; in diese Vertiefung thue man die Butter, das Salz, die Dotter von den Eyern, ein Glas Wasser, letzteres mehr oder weniger groß, nach Maßgabe der übrigen Zuthaten. Man verarbeite die Butter mit dem Wasser, den Eyern, und dem Salze; man habe Acht, daß die Butter recht geschmeidig sey, mische das Mehl bey kleinem ein, und häufe alles wohl zusammen. Wenn dieser Teig recht zusammen gedrängt ist, so zerknete man ihn mit den Fingern, biß er sich recht durchgedrungen hat; wäre er etwa zu trocken, so feuchte man ihn noch etwas an. Diesen Teig mehr als zwey Mahl

zu kneten, ist gefährlich, denn er könnte, vorzüglich im Sommer, zu körnig werden, und deshalb nicht gehörig zusammenhalten.

Ungemein befördert jedoch die schöne Festigkeit, und das hübsche, goldbraune Ansehen des französischen Pasteten- teiges, die selbst in den besten Hülfsbüchern empfohlene Methode, das anzulegende Pastetenfleisch vorher in der Casserole halb auszukochen. Gewiß gewinnt hierdurch das äußere Ansehen der Pasteten, doch geht auf der andern Seite der eigentliche Zweck der Pastete, die in sich selbst verschlossene Garbereitung, größten Theils verloren. Um hiervon anschaulich überzeugt zu werden, mache man zwey Pasteten aus denselben Zuthaten, koche das Fleisch der einen auf französisch in der Casserole vor, und lege hingegen das Fleisch der andern roh mit seinem Gehäcßel ein, bezeichne dann beyde, und backe sie. Der Geschmack des roh eingekochten Fleisches wird ungleich reiner, saftreicher, und kräftiger seyn.

Zu Buttergebackenem, oder zum Buttermteige, finden sich in den Kochbüchern mehr und minder brauchbare Anweisungen. Ein sparsamer Gebrauch auswählter Butter, Feinheit und Güte des Mehles, Sorgfalt und Ausdauer in der Verarbeitung an einem möglichst kühlen Orte, sind unerläßliche Erfordernisse eines guten Butter- oder Blätterteiges. Folgendes Verfahren pflegte mich, während meiner vieljährigen Übung, jederzeit zu dem erwünschtesten Erfolg zu führen.

Zuthaten: Ein Pfund des feinsten Weizenmehles, (Auszug), drey Viertelpfund gute, entweder ungesalzene, oder durch mehrmahliges Waschen vom Salze befreyte Butter, zwey frische Eyer, ein Löffel voll guten französischen Branntwein ein Eßlöffel voll süßen Rahm.

Verfahren: Man lege die Hälfte des Mehles auf einen glatten, reinen Tisch, besser auf eine Marmorplatte, mache darin eine Vertiefung, thue die Eyer, den Branntwein, und den Milchrahm darein, verarbeite dieses alles zu einem festen Teig, so, daß er sich aus einander rollen läßt. Man nehme darauf die Hälfte der Butter, lege sie auf den ausgerollten Teig, schlage darauf den Teig über die

Butter zusammen, bestreue mit einem Theile des noch übrigen Mehles, einen neuen Platz auf dem Tische, kehre alsdann die Teigmasse um, so, daß sie mit der oberen Seite auf dem mit Mehl bestreuten Plage liegt. Man rolle die ganze Masse mehrmahl aus einander, und nehme alsdann die andere Hälfte der Butter, und mache es eben so, wie mit der ersten, bis das Mehl ganz verbraucht ist.

Man rolle darauf den Teig ziemlich dünn, und schneide ihn nach der Form, die man dem Gebäcke geben will. Endlich lege man den Teig schichtenweise über einander, bis zu der Höhe, welche man wünscht. Zwischen jede Schichte streiche man ein wenig Eigelb aus, und bestreiche es damit auch äußerlich, damit das Gebäcke eine schöne, goldbraune Farbe erhalte.

Einige befolgen ein anderes, doch wenig verschiedenes Verfahren; die Franzosen z. B. nehmen sehr viel Butter zu dieser Teigart, wodurch sie fett und schwerfällig wird; andere salzen den Teig, und dieses kann ohne Nachtheil geschehen.

Der Buttermteig eignet sich sowohl zur Unterlage von nährenden Speisen, als auch um gekochtes Obst, und andere süße Mengungen einzufassen.

Kleine Pastetchen von Buttermteig füllet man mit allerley feinen Fleischsorten in wohl gebundener, leicht säuerlicher Sauce; z. B. Briesel, (oder Kälbermilch, ris de Veau), leicht abgefotten, die zartesten Theile in Würfel geschnitten, und allein oder mit Trüffeln, Morcheln, oder anderen feinen Schwämmen in der weißen Sauce erwärmt, dann in die heißen Pastetchen gefüllt, und aufgetragen. Oder ausgemachte Krebscheren und Schweife mit Morcheln in einer wenig säuerlichen, mit etwas Krebsbutter gebundenen Sauce. Hierzu thut man auch wohl die Lebern von allerley kleinem Geflügel. Ochsengaumen, oder Guter von weiblichen Kälbern, Hahnenkämme, und Ähnliches, richte man eben wie die Briesel. Auch die Austern gibt man auf diese Weise, nur dürfen diese nicht gekocht, sondern nur in der schon vom Feuer abgehobenen Sauce leicht erwärmt werden, weil sie sonst hart, und unverdaulich werden dürften.

Pastetchen von Seekrebsen und Hummern: Man siede sie weich, nehme das Kopfeingeweide heraus, und hacke es mit einer Schalotte, feinen Kräutern, dem Fleische einer Sardine, und rühre es über leichtem Feuer mit einigen Löffel voll starken Essigs, ein wenig Ohl oder Butter, bey nahe bis zum Aufsieden. Man verdünne es mit etwas Citronensaft und weißer Fleischbrühe, und treibe es durch ein reines Sieb. Unterdessen kann man das Fleisch der Schweife und Scheren des Seekrebseß in Würfel geschnitten haben. Dieß lege man in die durchgetriebene Sauce, gebe Salz und ein wenig Gewürz hinzu, und lasse es zusammen heiß werden. Dann fülle man es in die Pastetchen.

Pastetchen von Krebsen: Man koche sie, nehme die fleischigen Schweifchen heraus, und stelle sie zurück; zerstoße das Übrige, bringe es mit Butter, oder etwas Kalbfleischbrühe, zum Feuer, treibe es endlich durch ein Sieb, und verbinde das Durchgetriebene mit etwas weiß abgerührtem Mehle, einem Eydotter, ein wenig Citronensaft, salze es gelinde, und lasse die ausgemachten Krebschwweifchen in dieser Sauce warm werden. Dann fülle man sie in die Pastetchen.

Alle zarten oder leckern Fisch- und Fleischsorten eignen sich zu solchen Bereitungen. Es ist hier der Einbildungskraft der Köche ein weiter Spielraum zugemessen. Bey geselligen Mittagßmahlen bedient man sich größerer, eine ganze Platte ausfüllender Einfassungen von gutem Blätterteige, um beliebig Nebengerichte mit Zierde aufzutragen. Salmy, und allerley halbfeines Gedünstete eignet sich zu solchen Speisen. Doch fülle man nicht zu vielerley in denselben Teigrand, es möchte eines das andere verderben.

Ein guter schweizerischer Rahmkuchen oder Ramequin, von Rahm, Butter, Eydottern, Erdäpfelmehl und Parmesanfälle, nimmt sich auf einem Blätterteige sehr artig aus.

Der Blätterteig dient endlich auch zum Beschluß von Mahlzeiten, als Unterlage von gekochten, und eingemachten Früchten, oder von allerley süßen Mengungen. Man nennt sie in dieser Form auch wohl Torten, eben wie manche andere Gebäcke von verschiedener Teigart, unter denen die

Sand- oder Krümeltorten noch am leichtesten zu verdauen, und durchgehends am beyfälligsten sind. Allerley Tortenteige mit zerstoßenen Mandeln anzumachen, wie es an so vielen Orten Gebrauch ist, widerrathe ich allen menschenfreundlichen Köchen. Denn die Mandelpastete ist theils nicht jedem angenehm, theils ohne Ausnahme sehr unverdaulich.

Überhaupt kann mehr und minder trockner, oder fetter, harter und fester, oder lockerer Teig, in Kuchen und Torten sehr mannigfaltig abgeändert werden. Man sehe die an diesen Nichtigkeiten so reichhaltigen Kochbücher, halte sich aber noch viel strenger an die örtliche Gewohnheit, rücksichtlich der Mischung und der Handgriffe in der Bearbeitung. Es gerathen den Köchinnen, welche weniger zu reisen pflegen, als die Köche, die ganz lokalen Backwerke durchgehends am Besten. Daß so oder anders ist übrigens hier, wie überall, in den Nebendingen ziemlich gleichgültig. Man halte nur auf feines Mehl, welches aus trocken eingeführtem, recht wohlgereiftem Getreide gemahlen worden; auf recht gute Butter, und völlig frische Eyer.

Übrigens hüte man sich vor dem Übermaße des Fettes und der Feuchtigkeit, bringe den Teig zur rechten Zeit, ehe er wieder gesunken ist, zum Feuer, backe ihn wohl aus, ohne ihn doch zu verbrennen, und mische endlich nicht, wie so oft geschieht, eine zu große Menge verschiedener Gewürze hinzu, welche die Sinne nur ängstigen und verwirren.

556. Kalter Pastetenteig.

Unter 4 Pfund feines Mehl pflückt man 6 Loth Butter, macht in der Mitte ein tiefes Loch, siebt das Mehl, schlägt 3 Eyer hinein, mischt diese mit den übrigen Zuthaten, und gießt, je nachdem es nöthig ist, 1 oder 2 Seidel kochendes Wasser darein. Man arbeitet dann alles so geschwind als möglich zu einem festen Teig, welchen man wie einen runden Ballen formirt. Man wickelt ihn in eine Serviette ein, denn so ganz heiß ist er nicht zu verarbeiten. — Wie weiter damit verfahren wird, zeigt die Folge.

557. Kalte Pastetenfarce.

Man hackt 4 Pfund, vom Schlägel genommenes, gehäutetes Kalbfleisch, und 2 Pfund Speck recht gut, zu welchem man ein in Milch geweichtes, und abgeriebenes, dann ausgedrücktes Brot gibt. Man schwitzt ferner fein gehackte Zwiebeln in Butter, sammt Schalotten, thut Salz, Pfeffer, Gewürz, und feine Kräuter darunter. Man stoßt dann dieß alles mit 6 ganzen Eiern in einem Reibstein, wobey man wohl Acht haben muß, daß diese Farce genug gesalzen ist, weil alles, was kalt gespeiset wird, mehr assaïssionirt werden muß.

Diese Farce kann man zu kalten Pasteten aller Gattungen gebrauchen.

558. Warme Pastetenfarce.

Man schabt von 4 Pfund Kalbfleisch vom Schlägel alle Sehnen heraus, schneidet das Fleisch in Scheiben, und dann würflich, nebst 1 Pfund Speck, eben so viel Schinken, und 1 Pfund Nierenfett eben so, und schwiget dieß alles mit 4 großen Zwiebeln, Champignons oder Trüffeln, und etwas dürren Kräutern, auf gelindem Kohlenfeuer eine halbe Stunde, und gießt ein Glas guten Wein dazu.

Das Fleisch und der Speck werden mit dem obigen Gemenge fein gehackt, und abgeriebenes, in Milch oder Wasser eingeweichtes, und dann ausgedrücktes Weißbrot dazu gemengt. Man läßt die Sauce, welche daraus gezogen wird, kurz einkochen, reibt dann alles zusammen in einem Reibstein mit 6 ganzen Eiern fein, salzt, pfeffert, und würzt es gehörig. Zu allen warmen Pasteten kann diese Farce verwendet werden.

559. 560. u. 561. Dressirte Pastete.

Man nimmt, so viel man zum Deckel der Pastete zu gebrauchen denkt, von dem kalten Pastetenteig, welchen man einen Fingerdick macht, wirkt den übrigen Teig wie ein rundes Brot zusammen, macht in denselben mit der Faust ein Loch drückend, einen Topf, in der Größe eines

mittleren Blumentopfes, ebenfalls Fingerdick, oder nach Geschicklichkeit noch dünner, den Teig muß man aber früher auf einen Bogen Papier setzen; den übrig gebliebenen Teig drückt man noch mit der Faust inwendig an den Boden, und zwickt mit einem Zwickfeisen von außen am Boden einen Rand. Mit einer beliebigen Farce belegt man die Pastete inwendig, worauf man das Geflügel oder Wildpret in dieselbe rangirt, und die Zwischenräume mit Farce ausfüllt, das Ganze aber mit Speckblätter zudeckt; den äußern Rand bestreicht man 2 Fingerbreit mit Eydotter, legt den Deckel über die Pastete, drückt ihn an die bestrichene Seite fest an, und schneidet das Übrige davon weg. Man wickelt mit dem obbenannten Eisen die Pastete rings herum ein, macht in den Deckel ein Loch, nach der Größe einer Seidelbouteille, und setzt einen kleinen Schornstein darauf, bestreicht die Pastete mit unter einander gesprudelten Eiern, und backt es in einem nicht zu heißen Ofen 3 bis 4 Stunden langsam, je nachdem die Pastete größer oder kleiner ist. Die Pastete kann man auch mit, von dem nähmlichen Teig ausgedrückten Blumen verzieren, nur müssen dieselben vorher mit Eier bestrichen werden.

Man kann die Pastetchen noch auf eine andere Art bereiten, welche für eine ungeübte Hand nicht so beschwerlich, als die obige ist. Man treibt von einem Stück desselben Teiges einen Deckel von einem Zoll Höhe, rund oder oval aus, legt ihn auf ein Papier, bestreicht ihn mit Eydottern, und setzt einen Rand, einer guten Querhand (öfter auch noch höher), auf, fest auf den Boden gedrückt, oben 2 Finger breit mit Eydotter bestrichen, ein anderer Deckel darüber gelegt, das Übrige davon abgeschnitten, und das noch hervorstehende am Rande bunt mit einer Zange gezwickt. — Um die Pastete bunt zu machen, hat man ein hölzernes Band, worauf Blumen oder sonstige Verzierungen geschnitten sind. Dieses Band, eine Mannshand hoch, wird mit Mehl ausgerieben, und wieder sauber ausgeklopft. Den Teig, so lang und breit als das Holz ist, und in Messerrücken dicke Streifen gerollt, legt man auf das hölzerne Band, und rollt mit dem Wiegenholz so lange darüber, bis sich

die Blumen in den Teig ausdrücken, macht an dem einen Ende den Teig vom Holze loß, schlägt es auf, und das Band von Teig fällt ab, bestreicht den Rand der Pastete mit Eydotter, und drückt das Band fest daran. Ist nun die Pastete gefüllt und fertig, so wird sie ganz mit Eiern bestrichen.

Diese Pastete kann man von allen Gattungen Wild, Geflügel und Gänselebern, wenn alles in gehöriger Marinade einige Tage zuvor gelegen ist, verfertigen.

Man flambirt und puzt das Geflügel rein, nimmt es aus, bricht alle Knochen aus, assortirt es, füllt es mit Farce, rührt es wieder rückwärts zu, und partirt es in Butter mit Schalotten, Gewürz, Zwiebeln und durren Kräutern, läßt es eine Weile dämpfen, damit es weich wird, legt es zum Auskühlen bey Seite, und verfertigt alsdann die Pastete damit.

562. Hasenpastete.

Man rollt feinen Blätterteig nach gewöhnlicher Art, einen kleinen Finger dick, zum untern Boden der Pastete, aus, legt ihn auf ein Backblech, und auf denselben ein rund ausgehöhltes Semmelbrot, mit Papier umwickelt, in Gestalt eines Berges, bestreicht den Teig rund um mit Eydotter, legt dann einen, von dem Teig nach derselben Größe, ausgerollten Deckel darüber, und schneidet ihn dann rund um die Pastete weg, damit man mit dem Rücken eines Messers in der Reihe herum Zirkel eindrücken kann, um ihr eine hübschere Form zu geben, und läßt sie, mit Eydotter bestrichen, eine halbe Stunde backen. Sobald sie schön gelb ist, schneidet man einen Deckel aus, um das Papier sammt dem Semmelbrot herausnehmen, und statt demselben ein gutes Ragout von Hasen hinein füllen zu können; worauf sie heiß servirt wird. Auch zu dieser Pastete läßt sich verschiedenes Geflügel verwenden.

563. Pastete mit Stockfisch.

Man löset von ungefähr 5 Pfund gut gewässerten Stockfisch die Gräthen aus, schneidet die Haut weg, theilt

ihn in zwey Finger breite Stücke, und setzt ihn mit kaltem Wasser in einer Casserole auf das Feuer, bis er nach einer halben Stunde zu ziehen anfängt, gießt dann das Wasser ab, und ein frisches darauf, und wiederholt es nochmahls, bis er zuletzt sachte aufkocht. Nach diesem legt man ihn aus, und zum Auskühlen bey Seite. Auf eine hergerichtete blecherne Platte legt man kleinen Finger dick ausgerollten, und zugeschnittenen Blätterteig, richtet den Stockfisch, und von einer Hechtfarce erzeugte Klößchen, schichtenweise auf denselben Teig, säet auf den Stockfisch Salz, Pfeffer und Muscatnuß, und zwischen demselben einige Schnitzchen Butter. Man bestreicht dann den Rand mit Eydotter, und macht einen nicht gar zu dicken Deckel darüber. Zuvor gießt man auch eine Sauce à la Crème darein, zu welcher man guten Rahm nehmen muß.

564. Pastete mit Aal.

Einem großen Aal schneidet man den Kopf weg, zieht die Haut ab, nimmt die Eingeweide aus, löset aus demselben die Gräthen, schneidet ihn in 2 Finger breite Stücke, rikt sie ein Mahl ein, marinirt sie in Essig, Salz, und trockenen Kräutern, nimmt sie nach einer Stunde heraus, und trocknet sie ab. Die Einschnitte in den Aal bestreicht man mit Eydotter, füllt sie mit Hechtfarce, und schwigt ihn in trockenen Kräutern auf Kohlenfeuer eine Viertelstunde. Einen Boden von Blätterteig macht man auf die legt erwähnte Art, und legt den Aal mit den, aus Hechtfarce formirten Klößchen darauf. Der Teigboden wird ebenfalls bestrichen, ein darüber gelegter Deckel hübsch rund eingeformt, nochmahls bestrichen, drey Viertelstunden lang gebacken, und eine Sardellen-, oder von dem Fond abgezogene Sauce darein gegeben, welche pikant seyn muß.

565. Pastete von jungen Hühnern.

Man legt in Stücken, wie zu einem Fricassée, zertheilte und gut gewässerte junge Hühner auf ein reines Tuch, und schwigt sie mit einem großen Stück zerlassener Butter, Zwiebeln, Salz, Pfeffer, einem Büschel feinen

Kräutern, und Muscatnuß in eine Casserole, staubt dann 2 Löffel voll Mehl hinein, rüttelt es gut durch einander, gießt ungefähr so viel Bouillon daran, als nöthig, läßt diese Sauce, bis sie dicklich wird, einkochen, und setzt sie sammt den Hühnern zum Kaltwerden bey Seite. Man ordnet nun die Hühner mit den aus Kalbsfarce formirten Klößchen auf den, auf eine Schüssel gelegten Blätterteigboden, recht zierlich, und beträufelt die Hühner mit etwas Wein; legt zuletzt Speckblätter darauf, macht von Teig einen Deckel darüber, und bestreicht die Pastete vor dem Backen. Man schneidet, nachdem sie schon gelblich ist, den Deckel aus, legiert die gebliebene Sauce mit Eydotter, gibt Citronensaft dazu; zuletzt wird sie heiß über die Mitte gegossen, und rein passirt.

566. Pastete von Filets.

Zu dieser bedeckt man eine Blechschüssel mit einem halben Finger dick ausgerollten, und rund um abgeschnittenen Teig, dressirt eine gute Kalbfleischfarce etwas dick, alsdann die, von einem schön gespißten, wohl marinirten, in Stücke zerschnittenen, und in einer guten Braise weich gekochten Filets auf denselben, legt Speckscheiben darauf, bestreicht den innern Rand mit Eydotter, von Teig einen Deckel darüber gemacht, die Pastete bestrichen, auf ein Blech gestellt, und rasch gebacken. Man schneidet dann den Deckel aus, nimmt die Speckblätter weg, und gießt eine Sauce haché darein.

567. Krebspastetchen.

Man legt in kleine Model, kleine, von Blätterteig formirte Pastetchen; in der Größe einer wälschen Nuß setzt man eine Krebsfarce, gibt etwas geschnittene Krebs Schweife darauf, bestreicht sie mit Eydotter, und macht den Deckel darüber, backt sie, mit Krebsbutter bestrichen, schön gelblich in einem Backofen, thut dann den Deckel herunter, rührt die Farce durch, gießt in jedes ein gutes Krebs-Ragout, macht die Deckel wieder darauf, und gibt sie warm zur Tafel.

568. Austerpastetchen.

Man stellt die erforderliche Anzahl Austern ausgestochen, mit ihrer Sauce eine Viertelstunde auf gelindes Feuer; während dieser Zeit formirt man die erst angeführten Pastetchen, setzt in die Mitte eine Auster, zieht mit einer Federspuhle den Teig kreuzweise über die Auster, daß es wie eine Rose aussieht, und backt diese Pastetchen auf ein Blech gesetzt, rasch in einem Backofen. Sodann träufelt man in die Mitte etwas Madera- oder Tokayerwein hinein, und gibt sie sogleich warm zur Tafel.

569. Kleine Pastetchen mit Bechamel.

Man wälkt den Blätterteig halben Fingerdick, und sticht die Pastetchen rund aus, setzt sie auf eine Blechplatte nicht zu nahe aneinander, bestreicht sie mit Eydotter, drückt mit einem Ausstecher in die Mitte einen Kreis, und backt sie hübsch. Wenn sie gebacken sind, nimmt man aus der Mitte den weichen Teig, füllt sie mit würflich geschnittenen Hühnerbrüsten, in gut zubereitetem Bechamel, und gibt sie heiß zur Tafel.

570. Butterpastete mit Ragout.

Man schneidet nach einer langen oder runden Schüssel, mit einem warmen Messer einen Flecken, von einem etwas dünner, als ein kleiner Finger, ausgewalkten Buttermteig, bestreicht den Rand mit Eyklar, und legt ein zwey Finger breites Band von Buttermteig in zierlicher Ordnung um den Rand. Aus dem Überreste des Teiges sticht man kleine Krampfen, in der Größe eines Zwanzigkreuzerstückes, aus, belegt den Kranz damit so, daß ein 2 Finger breiter, leerer Raum dazwischen bleibt, und läßt es schön backen. Nun bereitet man ein Ragout auf folgende Art zu: In eine kleine Buttersauce kommt ein Stück in Salzwasser gekochtes, und würflich geschnittenes Kalbfleisch, sammt einigen Kalbsbrieseln. Man dünstet 15 Champignons mit etwas Butter und grüner Petersilie ab, schneidet ein Büschel in Salzwasser abgekochten Spargel, oder wenn derselbe nicht zu haben

ist, eine schöne Rose Kauli, ebenfalls im Salzwasser abgekochten, in längliche Stücke, mengt es mit 20 bis 30 Krebsen dazu, gut versiedet, in das Ragout, 2 Löffel voll Brühe mit einem Eydotter abgesprudelt, hinein gerührt, einen Sud noch aufgethan; ist nun der Buttermteig schön gelblich ausgebacken, so wird die Öffnung damit hoch aufgeschichtet.

Gibt man nun statt dem Kalbfleisch Fische, entweder Hausen, Dief, oder Bach, in die Pastete, so kann sie auch für Fasttage gelten. An Fleischtagen kann man auch den Kalbskopf verwenden, nur wird er, wenn er gekochten, und von den Knochen ausgelöst ist, groß würflich geschnitten.

571. Reispastete.

Man treibt ein Stück Krebsbutter ab, schlägt 4 Eydotter daran, gibt den geschlagenen Schnee von der Klare der obigen 4 Eyer, sammt ein Viertelpfund in Milch schön dick gekochten und ausgekühlten Reis darein, und rührt es gut durch einander. Man macht dann ein Ragout von Kalberohren, Krebschweifchen, Spargel, Champignons, zerschneidet alles würflich, und läßt es in warmer Krebsbutter gut anlaufen, gießt dann 2 Eydotter, mit kalter Rindsuppe abgerührt, dazu, und mengt es wohl zusammen. Ferner füllt man eine Casserole mit dem mürben Teig gut aus, gibt dann die Hälfte von dem abgetriebenen Reis hinein, sozann das Ragout darauf, vergleicht denselben oben, gibt die andere Hälfte darauf, macht einen Deckel, wie bey den andern Pasteten, darüber, bestreicht sie mit Eyklar, und backt sie langsam im Ofen.

572. Erdäpfelpastete.

Man füllt eine Casserole mit 2 Messerrücken dick ausgewalkten, mürben Teig aus, gibt eine Lage gekochene, in Lätter fein geschnittene, gesalzene Erdäpfel in die Pastete, dann eine Lage gekochten, fein geschnittenen Schinken, wieder Erdäpfel, besät sie mit geriebenem Parmesankäse, gibt ein wenig Milchrahm und Butter darauf, und fährt so fort, bis die Casserole voll ist, macht dann einen Deckel dar-

über, bestreicht sie mit Eyklar, und läßt sie im Ofen langsam backen.

573. Schinkenpastete.

Von 2 Eyern macht man einen Rudesteig, malkt ihn in dünne Flecken, schneidet jeden Flecken in mehrere, ungefähr sechs Theile, kocht sie im Salzwasser gut aus, gießt sie in einen Seiber, darauf kaltes Wasser, und nach dem Abseihen läßt man sie auf einem Tuche abtrocknen. Ferner macht man einen mürben Teig, füllt eine mit Butter bestrichene Casserole damit aus, legt eine Lage Fleckerl darauf, treibt ein Stückchen Butter ab, und rührt es mit 3 darein geschlagenen Eyern und 8 Löffel voll Milchrhm gut ab. Von diesen Eyern und Milchrhm gießt man etwas auf die Lage von Fleckerl, streuet dann von drey Viertelpfund abgesottene, fein geschnittenen Schinken, dann wieder eine Lage Fleckerl darauf, u. s. f., bis die Casserole voll ist, bedeckt es mit einer Platte von mürben Teig, und backt es, mit Eyklar bestrichen, eine Stunde im Ofen.

574. Schildkrötenpastete.

Man macht von einem 2 Messerrücken dick ausgewalkten Buttermteig eine Schüsselpastete, und backt sie, mit Eyklar bestrichen, schön. Ferner macht man eine kleine Buttersauce, und dünstet in derselben abgesottene Spargel, gepuzte, im Salzwasser abgekochte, und in Biegeln zertheilte Schildkröten, Champignons, aufgelöste Krebschweifchen und gebackene Leber. Wenn die Pastete gebacken ist, schneidet man den Deckel vorsichtig herab, füllt die gemischte Speise zierlich hinein, gibt den Deckel wieder darauf, und dann schnell zur Tafel. Die Pastete muß, ehe sie gefüllt wird, auf eine Schüssel gerichtet werden.

575. Eine kalte Pastete mit Wild- oder Kalbsfarce.

Ein halbes Pfund Butter siedet man in einer halben Maß Wasser auf, und macht einen Teig von 4 Pfund Mehl, mit demselben und 2 bis 3 Eyern auf einem Bret an, und salzet ihn. Der Teig muß so fest als möglich angemacht

werden, daher man gerade nicht nöthwendig die ganze Quantität Wasser verwenden muß, welches bloß von der Güte des Mehles abhängt. Wenn nun der Teig einem Brotteig gleicht, d. h. ganz fein ist, läßt man ihn, in einem Tuche eingeschlagen, ruhen. Während diesem macht man vom Fleische eines Reh-Lendbratens, oder frisch geschossenen Hasen, einem Viertelpfund Speck, eben so viel sauber gepuzten Sardellen, Pfeffer, Schalotten, Zwiebeln, Citronenschälen, Gewürznelken, etwas Basilicum und Thymian, eine recht feine Farce, welche gut ausgestreift werden muß, gibt ein Glas rothen Wein, und 4 bis 5 Eydotter dazu, schneidet einer schönen fetten Gans, oder gutem Indian die Haut auf, löset das Geripp wie bey einem Huhn heraus, nur mit dem Bemerken: daß bey diesem das Brustfleisch an der Haut bleibt; übrigenß wird die Gans oder der Indian mit der beschriebenen Farce eingefüllt, und etwas von gekochten Trüffeln oder Champignons, und die Gans- oder Indianleber schnittenweise darunter gegeben. Nachdem man den nöthigen Teig zum Deckel beseitigt hat, gibt man den übrigen wieder auf das Bret, unter welchen Teig früher ein Bogen Papier gelegt wird. Mit der Hand macht man in der Mitte des Teiges ein Loch, und drückt ihn mit der Faust so lange aus, und zieht ihn in die Höhe, biß er einen runden oder länglichen, tiefen Suppentopf formiret; der Teig darf aber nur so weit ausgedehnt werden, daß er überall einen starken Finger dick bleibt. Sodann belegt man den Boden der schon geformten Gastete dick mit Farce, darauf die ausgelöste und farcirte Gans oder den Indian, und deckt dieselbe mit der übrigen Farce, und dann mit Speckschnitten zu, bestreicht mit Eyern den Rand, und macht von dem beseitigten Teig einen Deckel darauf. Man zwickt den Teig mit dem dazu bestimmten Zwickeisen rings herum ganz zierlich ein, bestreicht ihn ganz mit Eyern, und läßt ihn 3 bis 4 Stunden in einem gut geheizten, und abgestandenen Ofen backen. Wenn man die Gastete aus dem Ofen nimmt, macht man oben am Deckel eine kleine Öffnung, schüttet ein starkes Glas Wein hinein, und stellt sie in die Zugluft, damit sie bald auskühle. Ferner macht man ein gutes Gelee von ein Paar Kälberfüßen,

ausgelösten Beinen, 1 Pfund Kalb- und 1 Pfund Rindfleisch, etwas Zwiebeln und Wurzeln mit Gewürznelken besteckt, indem man dieses zusammen eine Weile dünstet, und dann mit aufgefüllter Rindsuppe und ein wenig Schü, damit sie etwas bräunlich werde, kurz einkochen läßt, seihet sie durch ein Tuch, daß sie klar wird und sulzet, gibt sie dann, ehe sie sulzet, in die noch nicht ganz kalt gewordene Pastete, 2 Finger hoch über die Farce, und stellt sie dann zum gänzlichen Auskühlen bey Seite. Wird diese Pastete an einem kühlen und lüftigen Orte gehalten, so kann man einige Wochen davon genießen. Mit der einheimischen Farce wird es auf folgende Art gemacht: man macht von 3 Pfund Fleisch eines Kalbsschlägels, 1 Pfund Speck oder Mark, Zwiebeln, Schalotten, und etwas Thymian eine feine Farce, die Rinde von 2 kleinen Semmeln abgelöst, in guter Fleischsuppe geweicht, Salz, Pfeffer, und etliche Eydotter darunter gemengt, und mit der Sauce eines Kalbsbraten verdünnet, und gibt etliche Schnepfen oder Repphühner ganz oder geviertheilt zwischen die Farce, mit Trüffeln oder Champignons vermischt, in die Pastete. Sonst verfährt man mit der Pastete, wie oben gesagt.

576. Eine harte Pastete mit Maccaroni und Bechamel.

Man macht eine offene Schüsselpastete nach der letztbenannten Art von hartem Teig; ferner ein Bechamel mit Schü, unter welche man ein Paar Eyer mehr daran gibt, und rührt in dieselbe gehörig überkochte, rein abgeseigte, große Maccaroni, mit ein Paar Löffel voll guter Schü, einer Messerspitze voll Zimmt, und ein wenig Salz hinein, füllt damit die offene Pastete, und bäckt sie unzugedeckt in einem nicht zu heißen Ofen eine Stunde, worauf sie gleich zur Tafel gegeben wird.

577. Eine kalte Pastete mit Auerhahn.

Nachdem der Auerhahn gepuht und ausgenommen ist, wird er auf dem Rücken aufgeschnitten, daß Gerippe herausgenommen, und über Nacht mit Pfeffer, Salz, gestoßenen

Gewürznelken, und riechenden Kräutern eingerieben stehen gelassen. Man füllt dann die auf obbenannte Art gefertigte Pastete von hartem Teig mit einer Pastetenfarce, legt den marinirten Auerhahn in die Mitte, bedeckt ihn ganz mit der Farce, und dieselbe mit einigen Schnitzen gutem rohen Schinken, und läßt sie mit dem darauf gehörig gemachten Deckel backen. Von dem übrigen Gerippe und Knochen kann man ein Gelee oder Sulze bereiten, und sie mit der Pastete zur Tafel geben.

578. Timballe von Repphühnern.

Man löset von 4 zurecht gemachten Repphühnern die Brüste und Keulen aus, passirt sie in Butter, Salz, feinen Kräutern, Pfeffer, und etwas Gewürzen, gießt ein Glas Wein daran, kocht dieses alles weich, und läßt es auskühlen. Ferner rollt man einen mürben Teig Fingerdick aus, legt ihn ausgestochen in eine mit Butter ausgestrichene Casserole symmetrisch, und drückt ihn fest an, damit er keine Falten macht. Man belegt nun den Boden und den übrigen Raum rings herum mit der obigen Pastetenfarce, rangirt die Repphühner darcin, deckt sie mit der Farce und denselben Kräutern, worin die Repphühner passirt worden, zu, und gibt ein feines Speckblatt darauf. Den gehörigen Deckel macht man aus dem übrigen Teig, bestreicht den hervorstehenden Theil der Pastete mit Eiern, windet den darauf gemachten Deckel gut zu, damit er im Backen nicht aufringe, macht in die Mitte des Deckels ein kleines Loch, und läßt die Timballe ungefähr 2 Stunden langsam backen. Man stürzt sie dann auf eine Platte, nimmt den Deckel vorsichtsam herunter, damit er nicht bricht, und macht mit nem Messer hier und da kleine Öffnungen in die Farce. Beym Serviren gießt man nach und nach eine spanische oder pikante Sauce in die Timballe.

579. Hechtfarce.

Das Fleisch eines dreypfündigen Hechten wird sauber abgeschnitten, von allen Gräthen befreiet, sehr fein gehackt, und in einem Reibsteine zart gerieben; man reibt es noch

ferner mit klein geschnittener, in Butter geschwitzter Zwiebel, 3 Semmeln, von welchen die Rinde abgerieben, das übrige geschnitten, in Milch eingeweicht und wieder ausgedrückt, auch können die Semmeln in Milch zu einem Brei gekocht werden, einem Viertelpfund Mark oder Butter, 3 ganzen Eiern, Salz, Pfeffer und Muscatnuß, eine Zeit lang recht fein durch, und zieht diese Farce durch ein messingenes Drahtsieb. Aus derselben macht man kleine Knödel, und verwendet sie zu Garnituren und farcirten Gerichten.

580. Karpfenfarce.

Man verfährt wie bey der vorhergehenden Farce, und macht davon Brissoles, Escalops, Garnituren und Coteletten zu verschiedenen Speisen.

581. Trüffelfarce.

Man schwigt frische, geschälte und fein gehackte schwarze Trüffeln in Butter, stößt sie in einem Mörser recht fein, streicht sie durch ein Haarsieb, und mengt sie unter die beliebigen Farcen.

582. Grüne Farce.

Man drückt den Saft von einige Hände voll gewaschenen, und im Mörser fein gestoßenen jungen Spinat durch ein Haartuch in die Casserole. Das Ausgepreste setzt man in kochendes Wasser, daß es wie ein Topfen zusammenlaufe, passirt es durch ein Haarsieb, und läßt das Wasser davon rein ablaufen. Diese Farce mischt man unter die Geflügel-, Hecht- und Kalbfleischfarce, damit sie schön grün werde.

583. Gänseleberfarce.

Einige kleine gemästete, und mit dem Wiegenmesser fein geschnittene Gänselebern, ein halbes Pfund in Scheiben geschnittene Trüffeln, in Butter geschwitzte und dann fein geschnittene Zwiebeln, Petersilie und Schaletten, halb so viel mit dem Messer geschabten Speck, als Gänselebern sind, wieder mit etwas eingeweichter und ausgedrückter

Semmel, nebst 5 oder 6 ganzen Eiern, Pfeffer, Salz und Muscatnuß in einem Reibstein fein gestoßen.

Man verwendet diese Farce sowohl zu kalten als auch warmen Pasteten, so wie auch zur Farcirung des am Spieß gebratenen Geflügels, und der mit Trüffeln gespickten Gänselebern.

584. Salpicon.

Man kocht Ochsengaumen, Hahnenkämme und Rindsmilchen in guter Bräse weich, läßt es verkühlen, schneidet es klein würflich, so wie auch Krebschweife, Trüffeln, Champignons, und Gurken oder kleine Kapern, schwigt es in Butter, staubt einen Eßlöffel voll Mehl dazu, und läßt es mit darein gegebener Coulis, oder weißer Sauce kurz einkochen, zu welchem man etwas abgekochte, geräucherte Zunge gibt, assaissionirt es gut, legirt es mit Eydotter und etwas Citronensaft. Auch kann man übrig gebliebenes Geflügel dazu verwenden. Nun kann man es in Cremebecher füllen, oben mit feinem braunen Reibbrot besäen, etwas Krebsbutter darauf legen, und in einem laulichen Ofen anliehen lassen.

Dieses Ragout kann zu verschiedenen Speisen verwendet werden.

585. Baumkuchen oder Spießkuchen.

Dazu werden 2 Pfund Butter, 2 Pfund feines Mehl, anderthalb Pfund Zucker, 30 Eier, ein halbes Loth Zimmt und Muscatblüthe, nebst dem Gelben von 2 Citronen genommen. Die Eydotter werden mit dem Zucker eine halbe Stunde lang geschlagen, die Butter geschmolzen, und, wenn sie nicht mehr heiß ist, zu den Eiern und dem Zucker gerührt, und so lange damit abgerührt, bis die Masse recht bäumt. Dann wird das Gewürze darunter gerührt, auch das Mehl nach und nach, und zuletzt der Schnee von obigen Eiern langsam darunter gezogen.

Neben diesem Recept, das ich für das Beste halte, mag noch ein zweytes stehen.

586. Ein anderer Baumkuchen oder Spießkuchen.

Underthalb Pfund Zucker, und eben so viel Butter, 3 Pfund feines Mehl, anderthalb Seidel süßer Rahm, 20 Eyer, ein halbes Loth Zimmt und Nellen werden wie die obstehende Masse eingerührt, und welche von beyden Massen man nehmen will, auf folgende Art gebacken:

Man hat dazu ein kegelförmiges Stück Buchenholz, welches der Baum genannt wird, es ist anderthalb Fuß lang, unten im Durchschnitt fünf einen halben Zoll breit, oben drey einen Viertelzoll, so, daß der Baum zwey einen Viertelzoll nach und nach abnimmt. Um diesen Baum schlägt man zwey Bogen weißes Papier recht glatt, daß an jedem Ende heraußreichen muß, aber nicht über das Holz eingebogen werden darf, und umwickelt es mit Bindfaden so dicht und fest, als man nur kann, immer einen Faden dicht neben dem andern. An der Spitze des besagten Holzes knüpft man mit einer Schleife den Bindfaden fest, doch so, daß, wenn der Kuchen gut ist, man ihn wieder aufziehen kann. Man läßt dazu ein Ende, so lang als das Papier ist, stehen, und klebt es, damit es nicht anbrennt, oder sich abschleudert, mit Wasserteig auf dem Papier an. So wird der Baum dann an einen Bratspieß gesteckt, mit Holz fest verkeilt, und an das Feuer gelegt. Das Feuer muß von kleinem Holz gemacht werden, damit es nach Gefallen geschwind verstärkt oder verringert werden kann, der Bratspieß aber muß von jemanden gedrehet werden. Sobald das Papier um den Baum recht goldgelb ist, so thut man etwas von der Masse auf einen Deckel oder eine Schüssel, (sollte die Masse sich nicht recht gießen lassen, so darf man sie nur von ferne am Feuer etwas schmelzig werden lassen), und trägt den ersten Guß auf; es muß dabey aber immer gedrehet werden, und zwar etwas geschwind. Unter dem Baum wird eine Bratpfanne gesetzt, und der herabtröpfelnde Teig immer wieder zur Masse gegeben. Der erste Guß wird in der Dicke wie ein kleiner Finger aufgetragen, geräth er gut, so macht er von selbst kleine Backen, die nach und nach immer größer werden. Ist der-

selbe bey Kohlenfeuer unter beständigem Drehen goldgelb gebacken, so trägt man den zweyten eben so, als den ersten auf, und fährt damit fort, bis die Masse gar ist, wobey aber immer nicht allzu rasch gedrehet werden darf. Zuletzt läßt man den Kuchen noch eine Zeitlang bey verlöschendem Feuer trocknen, und ihn, wenn dieses ganz verlöschen ist, noch eine halbe Stunde lang auf dem Holze stehen, damit er vollends austrockne. Dann wird er an beyden Enden mit dem Baum gleich geschnitten, und abgenommen; stößt man den Spieß, so gleich haltend als möglich, gegen die Wand, so löset sich der Kuchen mit Bindfaden und Papier zugleich von dem Baume.

Dabey ist besonders zu bemerken, daß der Baum an den Spieß recht fest gefeilet seyn müsse, damit er ja nicht rücken könne. Um aber auch das zu vermeiden, daß der Kuchen bey der Erschütterung des Stoßes nicht etwa aufberste, oder gar von dem Baume falle, so hält man mit beyden Händen eine Serviette ganz leise unter, um dem Kuchen etwas Widerhalt zu geben; alsdann setzt man ihn auf den Tisch, und zieht den Bindfaden mit Behutsamkeit heraus, doch muß man auch nicht furchtsam dabey seyn. Sollte er etwa hin und wieder anfleben, so greift man oben mit der Hand hinein, macht den Bindfaden los, und zieht ihn endlich ganz heraus. Das Papier kömmt alsdann gleich mit. Ein solcher Kuchen ist gut zum Aufheben, und wird nicht schnell altgebacken.

587. Abgerührte Zimmttorten.

Man rührt drey Viertelpfund Butter recht schäumig, alsdann gibt man 9 Eydotter nach und nach darein, so wie auch ein halbes Pfund gestoßene Mandeln, ein halbes Pfund fein gesiebten Zucker, und zwey Loth gestoßenen Zimmt. Wenn dieses alles im Ganzen eine Stunde lang gerührt worden ist, kann man drey Viertelpfund Mehl darunter geben; ein Tortenblättchen wird nebst dem Reif bestrichen, der Boden in der Dicke eines halben Messerrückens, und dieser mit eingesottenen Weichseln, Ribiseln 2c. 2c. gefüllt.

Von dem übrigen Teig macht man ein Gitter darüber, und bäckt ihn recht langsam; auch wird Eis darauf gegossen.

588. Apfeltorte.

Nachdem vorher die Äpfel geschält worden, schneidet man sie in Stücke, und kocht sie mit Zucker, Citronenschalen, und etwas Zimmt ganz zu einer Marmelade, welche aber nicht dünn und wässerig seyn darf. Alsdann läßt man sie auskühlen, macht von einem Blätterteig eine Torte, füllt die Masse hinein, streicht sie Fingerdick auseinander, macht einen dünnen eingeschnittenen Deckel darüber, bäckt die Torte langsam und glacirt sie.

589. Sandtörtchen.

Zu diesem Backwerke läßt man 1 Pfund frische Butter zerschmelzen, rührt nach und nach 12 Eydotter, das Abgeriebene einer Citrone, und 1 Pfund fein gesiebten Zucker darunter, schlägt das Weiße der besagten 12 Eyer in einem flachen Napf zu einem steifen Schnee, und mischt es unter die Masse. Zuletzt wird 1 Pfund Mehl löffelfeise darunter gerührt. Man bestreiche sonach kleine Blechformen mit zerlassener Butter, setze sie mit der Masse halb angefüllt auf ein Backblech, auf welchem sie in Zeit einer halben Stunde gebacken werden. Jede dieser angegebenen Massen gibt 60 bis 70 Törtchen von gewöhnlicher Größe.

590. Maltheserkuchen.

Man stoße ein halbes Pfund schöne süße Mandeln mit etwas Eyweiß recht zart, alsdann nebst einem halben Pfund gestoßenen Zucker und 16 Eydottern, eine halbe Stunde recht gut gerührt, die abgeriebene Schale einer Citrone, und 4 Loth zerlassene Butter dazu gethan, zuletzt ein halbes Pfund feines Mehl, und das von 8 Eyeru zu Schnee geschlagene Eyweiß langsam darunter gerührt, und in gewöhnlichen kleinen Formen eine halbe Stunde langsam gebacken.

591. Mandfuchen.

Drey Vierding Butter werden mit 12 Eydottern, und dem Gelben einer Citrone zu Schaum gerührt; sodann ein Pfund feines Mehl mit einem halben Pfund Zucker zusammen gemischt, mit dem Schnee von 6 Eiern zugleich unter die Masse gezogen, und in einem Rand langsam gebacken.

592. Weinhüppchen.

Von 14 Eiern wird das Weiße zu Schaum geschlagen, alßdann 1 Pfund Zucker gestoßen, worauf man vorher das Gelbe von einer Citrone abgerieben hat, und zuletzt drey Viertelpfund feines Mehl nach und nach darunter gerührt. Diese Masse wird in 2 Fingerbreiten Streifen auf ein mit Butter eingeriebenes Blech gestrichen, und eine Viertelstunde rasch gebacken, alßdann geschnitten, und noch warm über einen Fingerdicken runden Stocß gewickelt.

593. Sandtorte.

Dazu nehme man 1 Pfund Butter, 1 Pfund Mehl, 1 Pfund Zucker, das Gelbe von einer Citrone und 15 Eyer. Die Butter wird zuerst zu Schaum gerührt, hernach ein Eydotter nach dem andern dazu gegeben, der Zucker und das Mehl unter einander gemischt, zuletzt der Schnee von 3 Eiern darunter gezogen, und endlich die Torte in einer Form, die in der Mitte eine Lücke hat, langsam gebacken.

594. Englische Torte.

Man nimmt dazu 1 Pfund Mehl, eben so viel geriebenen Zucker und 15 Eyer. Die Hälfte des Eyrweißes läßt man weg; die Eyer werden in einem reinen Topfe eine halbe Stunde fort recht gesprudelt, sodann der Zucker, hernach das Mehl, und etwas fein gesiebte Vanille darein geführt, und der Teig so lang geschlagen, bis er anfängt, stark zu werden. Man bestreicht dazu einige Formen mit verlassener Butter, füllt sie nur halb voll an, und bäckt sie schön gelblich.

595. Kräpfchen aus Schmalz.

Auf 2 Pfund trockenes, feines Mehl nimmt man ein halbes Pfund Butter, 5 ganze Eyer und so viel Dotter, 4 Eßlöffel voll gute Bierhese, (Werm) 4 Loth Zucker, und eine halbe Maß gute Milch. Die Milch wird warm gestellt, daß die Butter darin zerfließt, die Eyer recht klar gesprudelt, die Milch mit der Butter und den übrigen Zuthaten, nebst ein wenig Muscathblüthe, darunter gethan, und das Mehl damit angeschlagen. Der Teig wird so lange mit einem Kochlöffel geschlagen, bis er sich ablöst, alddann nimmt man solchen auf die Tafel, arbeitet noch ein wenig Mehl darunter, daß er sich leicht auswalzen läßt, und rollt ihn sodann Strohhalm dick aus. Darauf setze man nun von eingemachte Himbeeren, Johannisbeeren oder Aprikosen Marmelade, mit Mandeln, Zucker und Zimmt vermischt, eine Reihe kleiner Häufchen, jedoch nicht zu nahe an einander, durch die Breite des aufgerollten Teiges, schlage die äußere Seite darüber her, und schneide mit dem Backrade Kräpfchen daraus, welche man an der Wärme aufgehen läßt, und alddann aus Schmalz schön goldgelb bäckt.

III.

Eyer-speisen.

Vorerinnerung.

Eyer sind unstreitig eines der wohlthätigsten Geschenke der gütigen Natur, indem sie uns zu allen Jahreszeiten eine sehr gesunde und kräftige Nahrung biethen, bey deren Genuß der Mensch leicht das Fleisch entbehren kann. Allein auch als Zuthat sind sie fast in jeder Küche unentbehrlich, und kaum möchte man irgend eine Speise treffen, in welcher der Zusatz von Eyern, besonders der Dotter, nicht eine dem Gaumen angenehme, und dem Magen behagliche Wirkung hervorbrächte. Nur vermeide man auch bey deren Anwendung das Zuviel, bediene sich stets ganz frischer, und vorzugsweise der von jungen Hühnern gelegten Eyer,

und vergesse nicht, daß der zu häufige Genuß aller, zu lang über dem Feuer gebliebenen, und mit zu viel Fett oder Butter versehenen Eyer, hauptsächlich aber des Weißen oder Klars, wegen schwerer Verdaulichkeit, besonders schwachen Magen nachtheilig wird.

596. Gefüllte Eyer.

Man siede Eyer, so viel man braucht, hart, schäle sie, und schneide sie in der Mitte von einander. Hierauf nehme man die Dotter heraus, schneide sie mit einem Stückchen in Milch geweichter Semmel klein, treibe dann Butter ab, rühre das Gehäck darunter, gebe etwas Schmette, Pfeffer, Salz und grüne Petersilie dazu, und fülle nun mit diesem die halben Eyer so wieder an, daß ein Berg darauf wird. Dann stelle man sie reihenweise in eine mit Schmalz und saurer Schmette bestrichene Schüssel, begieße sie mit Butter, bestreue sie mit Semmelbröseln, und schütte so viel saure Schmette daran, daß sie nicht über die Eyer geht, gebe noch etwas grüne Petersilie und Schnittling darauf, und backe sie bey Gluth von unten und oben im Backofen.

597. Gesezte Eyer mit Sardellen.

Man streiche eine Schüssel mit saurer Schmette aus, thue Butter in Bröckeln, und klein gehackte und ausgegräthete Sardellen darein, lasse die Butter zergehen, und schlage Eyer, so viel man braucht, doch so, daß sie ganz bleiben, hinein, salze sie, und lasse sie aufsieden.

598. Eyer mit Pickelhäringen.

Man wasche ein Paar Pickelhäringe sauber ab, ziehe ihnen die Haut herunter, gräthe sie aus, und schneide sie klein. Dann gebe man Butter in eine Pfanne, lasse sie zergehen, schlage so viel Eyer, als man braucht, hinein, gebe einen Eßlöffel voll Wasser, das gehörige Salz und Pfeffer dazu, rühre die geschnittenen Pickelhäringe darunter, und mache ein gewöhnliches Eyerschmalz, welches jedoch etwas sünnlich seyn soll:

599. Eyer in Essig und saurer Schmette.

Man lasse in einem Reindel ein Stückchen Butter zergehen, und etwas Mehl darin gelblich werden, giesse dann Essig darauf, und lasse ihn in der Einbrenne aufkochen. Hierauf schlägt man so viel Eyer, als man braucht, eines neben dem andern darein, ohne sie zu zerrühren. Man schlage sonach noch einige Eydotter in saure Schmette, sprudle sie ab, giesse etwas von der sauren Sauce dazu, gebe es hernach über die Eyer, und lasse es damit aufwallen. Man sehe darauf, daß die Eyer nicht hart werden. Vor dem Austragen bestreue man sie noch mit Zucker und Zimmt.

600. Eyerschmalz.

Man schneide ein Stückchen schon abgekochten, geräucherthen Fisch, von welcher Gattung er sey, in kleine und dünne Scheiben, thue gehörig Butter dazu, und lasse dieselben in einer Pfanne heiß werden. Dann schlage man eine beliebige Anzahl Eyer in einen Topf, zerklopfe sie wohl, salze sie gehörig, thue etwas Gewürz dazu, schütte sie über die Scheiben vom Fisch, rühre sie gut unter einander, und lasse die Eyer nicht zusammen gehen.

601. Portugiesische Eyer.

Man zerreiße hart gesottene Eydotter, so viel man zu gebrauchen gedenkt, thue etwas Wein, Zucker und eingemachte Limonienschalen dazu, und stoße alles im Mörser gut durch einander. Diese Masse lasse man in einer mit Butter außgestrichenen Schüssel auf einem Kohlenfeuer so lange sieden, biß sie zu einem dicken, aber nicht harten Brey wird. Man bestreue es hernach mit Zucker und Muscatnuß, und bestecke es mit Limonienschalen und Pistazien.

602. 603. Eyer-Ragout.

Man siede so viel Eyer, als man braucht, ganz hart, schneide sie in der Mitte von einander, lege sie in ein Reindel, giesse süße oder saure Schmette darüber, gebe geriebene Muscatnuß, Pfeffer, Salz, gehackte grüne Petersilie, und ein Stück Butter dazu, und lasse dieses an den Eyern zu

einer dicken Brühe kochen. Hernach richte man es zierlich auf eine Schüssel an, und garnire den Rand derselben mit hart gesottenen Eyern.

Oder: man lasse Eyer in heißer Asche ganz hart braten, schäle sie, schneide sie in Scheiben, lasse sie hernach in Butter braten, und gebe geriebene Muscatnuß, Salz, Pfeffer, geschnittene Schalotten und klein geriebenen Thymian dazu. Wenn nun die Eyer eine bräunliche Farbe bekommen, so gieße man noch etwas Erbsenbrühe daran, und salze sie ein wenig.

Indessen reibe man einen Teller mit Schalotten ein, richte das Ragout darauf an, und drücke etwas Limonien-saft darüber.

604. Eyserschnitten.

Man zerrühre Eyer, so viel man braucht, gebe feines Mehl, grüne Petersilie, Salz, Ingwer und Muscatblüthe daran, mische alles wohl unter einander, binde es in eine Serviette, und lasse es wie einen Pudding im Wasser sied-
den. Wenn es genug gesotten hat, schneide man es in Schnitten, bringe sie dann in eine mit heißer Butter verse-
hene Casserole, backe sie darin, und richte sie trocken an.

605. Weiche Eyer.

Sie werden mit kaltem Wasser zum Feuer gesetzt, und wenn dasselbe zu Sieden angefangen hat, wieder herausge-
nommen. Es ist sicherer, als sie in siedendes Wasser zu wer-
fen, und dann die Minuten abzuzählen. Sie werden mit
länglich geschnittenem Brote, Salz und Pfeffer, in Ungarn
Schlesien und anderen Ländern auch mit Butter, um etwas
davon in denselben zergehen zu lassen, aufgetragen.

606. Gesezte Eyer.

Man streiche eine blecherne Schüssel mit saurer Schmette
uß, bröckle Butter darauf, schlage so viel Eyer, als man
braucht, hinein, doch so, daß sie ganz bleiben, setze sie
ann auf eine Gluth, lasse sie auffieden, und salze sie.

607. Eyschmalz.

Man schlage eine beliebige Anzahl Eyer in einen Topf, rühre sie mit hinlänglicher Schmette ab, und thue etwas Muscatblüthe darunter. Dann lasse man das Schmalz oder Butter in einer Pfanne zergehen, schütte die Eyer hinein, rühre sie fleißig um, und lasse sie nicht hart oder körperlich werden; bey dem Unrichten überstreue man sie mit klein geschnittenem Schnittling.

608. Verlorne Eyer in Champignon = Sauce.

Man lasse in einem Reindel ein Stückchen Butter zergehen, und röste ein wenig Mehl so darin, daß man es kaum die gelbe Farbe annehmen läßt; dann gieße man Petersilienwasser oder schwache Erbsenbrühe darauf, salze es, würze es mit Muscatnuß, gebe würflich geschnittene Champignons darein, und lasse es kochen. (Zur Spargelzeit kann man auch hiervon etwas in kleine Stückchen schneiden, sie in Wasser kochen, und wenn sie ausgekühlt sind, dazu geben.) Dann verfare man, wie bey den verlorenen Eyern; gebe die jetzt gemachte Sauce in eine Schüssel, lege die Eyer hinein, und lasse sie noch ein Mahl darin aufkochen.

609. Gerührte Eyer mit Semmel.

Man weiche Semmelbrösel gegen 2 Stunden in Milch ein, damit sie recht weich werden, schlage sie dann durch ein Haarsieb, gebe ein wenig Salz und Zucker, und gehackte Limonienschale dazu, schlage dann so viel man braucht, frische Eydotter ein, vermische sie mit Semmel, schlage dann das Weiße davon zu Schnee, und rühre es auch darunter. Dann streiche man eine Casserole mit Butter aus, thue das Gerührte hinein, und lasse es im Ofen oder unter einem Tortendeckel, bey Gluth von unten und oben, backen. Hierauf stürze man es in eine Schüssel, bestreue es mit Zucker, und glacire es mit einer glühenden Schaufel.

610. Bubbet von Eyern.

Man rühre zuerst einen kleinen Löffel voll Mehl unter ein wenig süße Schmette. Hierzu schlage man so viel Eyer,

als man braucht, gebe Zucker, geriebene Limonienschalen, ein wenig Salz, und so viel Schmette, als nöthig ist, auf 8 Eyer etwa ein Viertelseidel, dazu, und rühre es gut unter einander. Diesß thue man in eine mit kalter Butter ausgestrichene Schüssel, welche man auf Salz oder Sand in eine Tortenpfanne so setzt, daß sie gerade stehet, und es so bey'm Feuer von unten und oben bäckt. Auch kann man, wenn es nicht mehr als 8 Eyer sind, die Schüssel über einen Topf mit kochendem Wasser stellen, und sie so austochen lassen.

611. Grüne oder Graseyer.

Man fiede, so viel man zu brauchen gedenkt, Eyer hart ab, schneide sie dann von einander, thue die Dotter davon in eine Schüssel, zerreiße sie gut mit einem Löffel, hacke Petersilienkraut recht fein, röste es mit etwas Semmel in Butter, rühre es hernach unter die Eydotter, schlage nach Maßgabe derselben noch ein Paar frische Eyer daran, um davon eine nicht allzu dünne Fülle zu machen, rühre es nochmahls gut unter einander, und fülle es erhaben, wie einen Berg, in die Hälften des Weißen von den Ethern. Man backe sie dann in einer mit Schmette bestrichenen, und mit kleinen Butterbröckchen belegten Schüssel, und richte in dessen folgende grüne Brühe darüber: man stoße etwas Petersilienkraut im Mörser, schlage es mit etwas Erbsenbrühe durch, gebe Butter und Gewürz darcin, und lasse diese Brühe nur ein wenig sieden, damit sie ihre Farbe nicht verliere.

612. Gefüllte und gebackene Eyer.

Man schneide hart gesottene Eyer in der Hälfte von einander, zerreiße die Dotter davon in einer Schüssel, mische ein wenig fein geriebene Semmel, länglich geschnittene Mandeln, kleine Rosinen, Zucker und Zimmt darunter, mache es mit ein Paar frischen Ethern an, fülle es in die weißen Hälften der Eyer, so, daß die Fülle aufgehäufelt steht, backe sie dann in Schmalz, lasse Wein in einer kleinen Pfanne

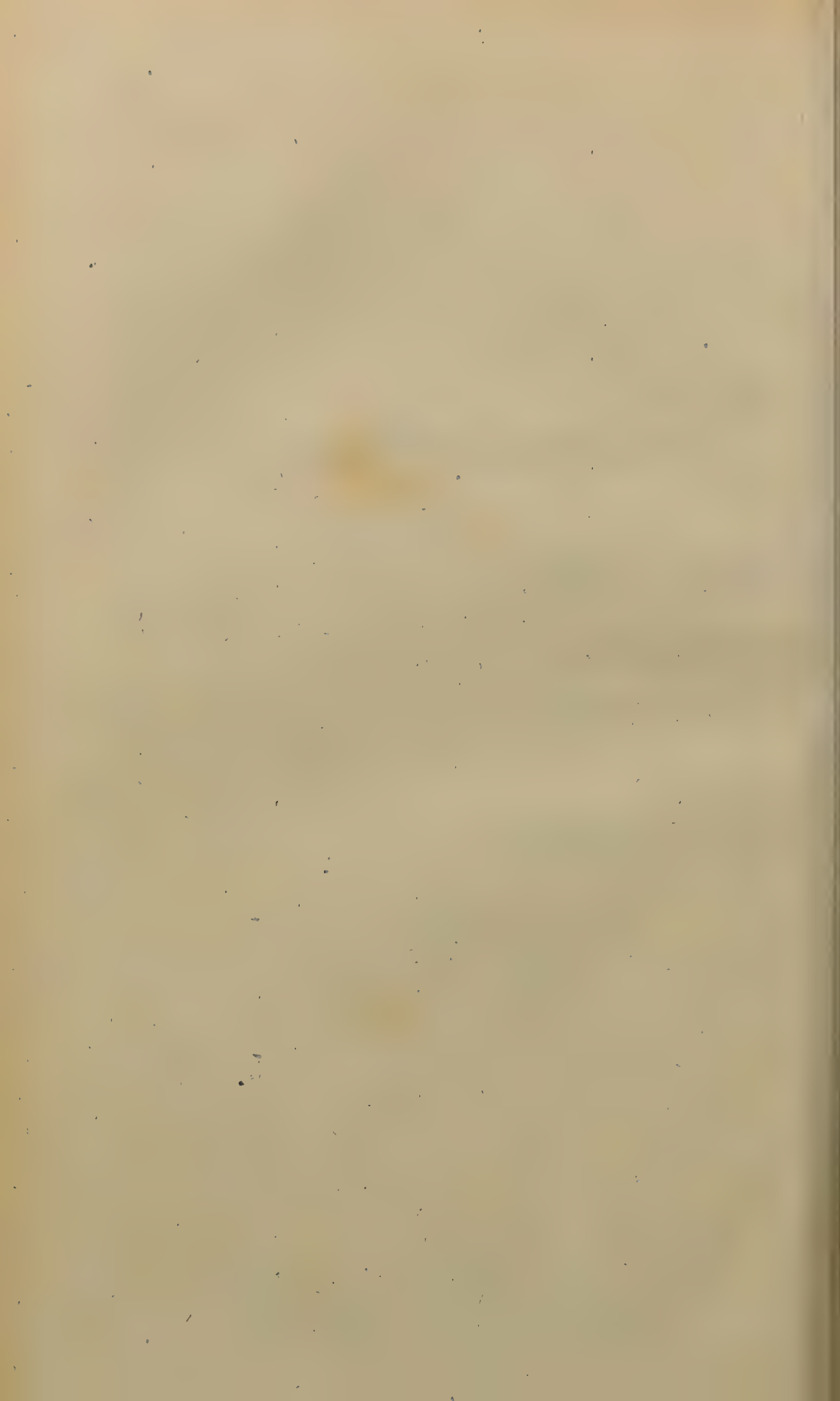
mit Zucker und etwas feinem Gewürz aufsieden, richte die Eyer an, und gieße den Wein darüber.

613. Eyerkuchen mit Semmelbröfeln (Fridate).

Die Semmelbröfeln werden gegen zwey Stunden in Milch eingeweicht, damit sie sich recht anziehen, dann durch ein Haartuch geschlagen, Salz und Zucker, und fein gehackte candirte Limonienschalen dazu gethan, Dotter und der Schnee von denselben dazu gemengt, dann alleß in eine, gut mit Butter ausgestrichene Casserole gegeben, und im Ofen oder unter einem Tortenplattel, bey Gluth von oben und unten, gebacken. Zuletzt stürzt man den Kuchen in eine Schüssel, und glacirt ihn mit einer glühenden Schaufel. Die Menge der Semmelbröfeln und der Eyer richten sich nach der Anzahl der Personen, welche man zu versehen hat.

Fünfter Abschnitt.

- I. Marmeladen.
 - II. Compots.
 - III. Gefrorenes.
 - IV. Creme.
 - V. Zuckerbackwerk.
-



I.

M a r m e l a d e n.

614. Marmelade von Kirschen.

Man wasche 12 Pfund schöne reife Kirschen, ziehe die Stiele davon, und steche die Kerne mit einem spitzigen Hölzchen heraus. Man thue sie alldann in eine Casserole auf Kohlenfeuer, und lasse das Saftige von da etwas zusammen flüssig werden, rühre sie aber mit einem hölzernen Löffel stets um, bis sie zur Hälfte eingekocht seyn werden. Man kläre hernach 6 Pfund Zucker, und koche ihn, bis er au petit casse ist, oder was das Nähmliche ist, bis, wenn man mit einem in Wasser eingeneigten Finger in den geklärten Zucker hinein, und sogleich wieder heraus fährt, der Zucker fracht, und sich an den Zähnen anhängt. Alldann gieße man die Kirschen zu dem Zucker, und rühre alles auf dem Kohlenfeuer wohl durcheinander, bis es die gehörige Dichtigkeit bekommen hat, was daran zu erkennen ist, daß man beim Umrühren den Boden des Casseroles sieht. Wenn es halb ausgekühlt ist, so fülle man es in Gläser oder Büchsen.

615. Marmelade von Himbeeren.

Acht Pfund wohl ausgesuchte Himbeeren werden durch ein Haarsieb passirt, und die in demselben gebliebenen, in einer dazu gehörigen Casserole auf Kohlenfeuer gesetzt. Man muß sie beständig umrühren, bis sie auf die Hälfte eingekocht sind. Vier Pfund Zucker werden auf obige Weise eingesotten, geklärt und gekocht, die Masse hineingelegt, und sodann wie oben verfahren.

616. Marmelade von Aprikosen (Marillen).

Man nehme 8 Pfund recht reife Marillen, löse die Kerne davon auß, und arbeite sie durch einen Durchschlag so lange durch, biß gar nichts in demselben bleibt, als die Häute, welche man wegwirft; das Durchgedrückte der Marillen setze man auf gelindes Kohlenfeuer, und lasse die darin befindliche Flüssigkeit ausdämpfen. Man mache eine Handvoll Marillenkerne auß den Steinen, geschält und länglich geschnitten, in die Marmelade hinein gethan, wohl umgerührt, und bey Seite gesetzt; alsdann 5 Pfund 8 Loth Zucker geklärt, wie oben gesagt worden, gekocht, und die Marmelade behutsam darein gerührt. Wenn alles anfängt dicht zu werden, oder von dem Löffel sich ablöst, so setzt man es zum Auskühlen, und füllt es in die Gläser oder Büchsen.

617. Marmelade von Reineclauden.

Sechß Pfund schöne reife Reineclauden werden ausgesucht, aufgeschnitten, die Kerne herausgemacht, durch ein Haarsieb durchgestrichen, und auf Kohlenfeuer gesetzt, biß sie dicklich werden, und das Wässerige und Saftige eingeschluckt worden ist. Dann kläre und koche man auf obige Weise 4 Pfund Zucker, rühre die Masse langsam darein, und so lange auf dem Kohlenfeuer, biß es, wie jede Marmelade, dicklich genug seyn wird. Nach dem Auskühlen fülle man es in Büchsen oder Gläser.

Die Zwetschen- und Mirabellen = Marmelade wird eben so zubereitet.

618. Marmelade von Birnen.

Sechß Pfund Birnen, etwa Isenbart oder Bergamotten, werden geschält, in vier Stücke zerschnitten, das Steinliche herausgenommen, und in frisches Wasser gelegt, wo sie dann eine Zeitlang im Wasser gekocht werden, biß sie weich geworden sind. Sodann gieße man das Wasser davon ab, und drücke das Mark der Birnen durch einen Durchschlag in einen Suppentopf. Hierauf werden 4 Pfund Zucker geklärt, ge-

kocht und abgeschäumt, die Marmelade darein gerührt, und auf dem Kohlenfeuer unter beständigem Umrühren so lange gelassen, bis es die gehörige Dichtigkeit bekommen hat. Wenn es ausgekühlt ist, füllt man es in die dazu gehörigen Geschirre oder Büchsen.

Auf gleiche Weise macht man die Äpfel-Marmelade.

619. Marmelade von Pfirsichen.

Aus sieben Pfund Pfirsichen von bester Gattung und hinlänglicher Reife, werden die Kerne heraus gemacht, und die Pfirsichen selbst durch einen Durchschlag gearbeitet, daß nichts mehr als die Häute zurück bleibt. Man kläre 4 Pfund Zucker, nach obiger Anweisung verfahren, um die Marmelade gehörig zu verfertigen, und fülle sie dann in Büchsen oder Gläser ein.

620. Marmelade von Quitten.

Man nehme schöne gelbe und reife Quitten nach Belieben, abgeschält, in vier Theile zerschnitten, die Steine herausgepugt, in einer Casserole mit vielem Wasser auf Kohlenfeuer gesetzt, und so lange gekocht, bis sie ganz weich sind. Alsdann werden sie abgegossen, und das Mark davon durch einen Durchschlag gedrückt; man wiegt zu jedem Pfund Pfirsich-Mark ein Pfund Zucker. Wenn nun aller Zucker geklärt und gekocht ist, so wird die Masse ebenfalls hineingerührt, und auf dem Kohlenfeuer eine Zeitlang gelassen, bis sie dicklich ist, und man sie zum Auskühlen bey Seite stellen kann. Doch ist nicht zu vergessen, daß man den Saft von 2 Citronen während des Kochens dazu drückt, und wohl darauf siehet, daß die Marmelade am Boden nicht anbrenne.

621. Marmelade von Hagebutten.

Hierzu nehme man reife und gesäuberte Hagebutten (Hehepetschen), streiche sie durch ein Haarsieb, und wäge zu 7 Loth Mark immer ein halbes Pfund Zucker. Derselbe muß, wie bey den Marmeladen, geklärt und gekocht seyn. Wenn die Masse gut in den Zucker hinein gerührt ist, auch die Mar-

melade gehörig dicht ist, so setzt man solche in das Kühle, um sie hernach in die Tiegel oder Gläser einzufüllen.

622. Marmelade von Pflaumen.

Man nehme Pflaumen nach Belieben, mache die Kerne heraus, thue sie in einen neu glisirten Hafen, einen Deckel darauf, und binde ihn fest darüber. Dieser Hafen wird in einen Kessel kochendes Wasser gestellt, und muß eine gute Stunde lang darin bleiben, nur darf kein Wasser in den Hafen eindringen. Alsdann wird er aus dem Wasser gestellt, die Pflaumen durch ein Haarsieb passirt; so viel der Saft wiegt, so viel wird geklärter Zucker darunter gegeben, und wie die Vorhergehenden behandelt.

II.

Compots.

623. Äpfel auf portugiesische Art.

Einige Maschanzgeräpfel werden geschält, und in der Mitte ausgestochen, alsdann mit Confitüren oder Pistazien-Creme eingefüllt, in einem Weinteig umgekehrt, sehr langsam gebacken, und mit Zucker glacirt.

624. Äpfel en balon.

Die Äpfel werden auf obige Art hergerichtet, mit Nieveseln oder andern Confitüren gefüllt, und hernach in ein Stück guten Buttermieig eingewickelt, auf eine Tortenplatte dressirt, im Backofen langsam heraus gebacken, und mit Zucker glacirt. Man kann eben dasselbe auch mit Birnen machen.

625. Compot von Kirschen.

Man schneide von einem Pfund sauren Kirschen die Stiele halb ab, und gieße kaltes Wasser darüber. Ein hal-

beß Pfund Zucker wird auf Kohlenfeuer mit wenig Wasser zerschmolzen, und hernach beynah bis zum Syrup eingekocht, dann die Kirschen darein geworfen, welche vorher aber rein vom Wasser abgelauten seyn müssen. So lasse man sie einige Mahl stark aufkochen, nehme alsdann mit einem Löffel den Schaum weg, lasse sie kalt werden, und servire dieselben in einer Compotiere.

626. Compot von Aprikosen.

Von den ersten Aprikosen wird kein Kern herausgenommen, und keine Haut abgezogen, aber in der Folge geschieht es schon, sobald sie größer sind. Sie werden ganz wie sie sind, ein wenig im Wasser blanschirt; sobald sie weich werden, kommen sie auf ein Tuch zum Ablaufen und Abkühlen, alsdann lege man sie in geklärten Zucker, lasse dieselben einige Mahl aufstoßen und schäume sie ab. Der Syrup muß kurz gekocht seyn; darauf dressire man die Aprikosen auf eine Compotiere, und gieße ihn darüber.

627. Compot von Quitten.

Einige Quitten werden geschält, entzwey geschnitten, und im Wasser blanschirt, wie die Birnen. Wenn sie recht weich sind, muß man sie im Syrup und Citronensaft nochmahls stark kochen lassen, und dieselben, sobald sie ausgekocht sind, auf eine Compotiere dressiren, und den Syrup darüber gießen, welcher aber dicklich eingekocht seyn muß.

628. Compot von ganzen Äpfeln.

Man schäle 10 Stück Maschanzgeräpfel, steche das Mittlere heraus, und lege sie alsogleich mit Citronensaft in kaltes Wasser, damit sie weiß bleiben. Alsdann wird ein Viertelpfund Zucker geklärt, die Äpfel trocken hinein gelegt, und so lange gekocht, bis sie weich sind. Der Syrup muß etwas dicklich seyn; dann werden die Äpfel auf eine Compotschüssel rangirt, und besagter Syrup darüber gegossen.

629. Birnen=Compot.

Die Birnen werden abgeschält, in der Mitte von einander geschnitten, die Kerne herausgenommen, und alsogleich in kaltes Wasser mit Citronensaft gelegt, damit sie weiß bleiben. Man kochte sie alsdann in Syrup recht weich, und gebe auch etwas Citronensaft dazu. Wenn der Syrup nun kurz gekocht ist, so dressire man die Birnen auf die Compotiere, und gieße denselben darüber.

630. Apfel=Charlotte.

Man schäle mehrere schöne Äpfel, schneide sie in Stücke, kochte sie mit Zucker, Citronenschalen und wenig Wasser zu einer Marmelade, und lasse dieselbe alsdann kalt werden. Nun wird eine Mundsemmel in dünne Scheiben geschnitten, und jedes Stück in zerlassene Butter eingetaucht, symmetrisch eines über das andere in eine Casserole gelegt, die Marmelade darüber gerichtet, in der Mitte aber ein Loch gelassen, worein man Aprikosen-Marmelade thut. Wenn die Casserole voll ist, so decke man sie mit Semmelschnitten, in Butter eingetaucht, oben ganz zu, stelle sie in einen gut geheizten Backofen, und lasse sie drey Viertelstunden backen. Wenn man will, so kann man große und kleine Rosinen hinein thun, Orangenschalen oder Citronat, Zimmt oder etwas gestoßene Vanille darunter mengen.

631. Aprikosen=Rüchlein.

Schöne reife Aprikosen werden ausgesucht, die Haut abgezogen, in zwey Stücke geschnitten, dann mit gestoßenem Zucker und Franzbrantwein marinirt. Dann nehme man sie heraus, trockne sie ab, und kehre sie in Weinteig um, backe sie schnell heraus, glacire sie zuletzt mit Zucker, und gebe sie zur Tafel.

Auf eben diese Art kann man die Pfirsiche als Beignetz verwenden.

632. Chartreuse de Pommes.

Man schäle ungefähr 12 schöne Äpfel, gebe ihnen mit einem Ausstechmodel eine Form, lege sie alsogleich in das

Wasser mit Citronensaft, damit sie weiß bleiben. Drey Viertelpfund Zucker werden sodann geklärt, und mit Citronensaft vermengt. Die außgestochenen Äpfel, welche immer in länglich runder Form seyn müssen, legt man in den geklärten Zucker, in welchen man sie ein Paar Mal aufkochen läßt. Man nehme sie sonach heraus, und lege sie auf ein Haarsieb. Die Äpfelabschnitte, welche vom Laubhaußstücken übrig geblieben sind, kochte man zu einer Marmelade, und lasse dieselben austühen. Man bestreiche sodann eine Casserole mit Butter, schichte die länglich geschnittenen Äpfel symmetrisch in der Runde herum, auch belege man ganz den Boden damit. Alsdann streiche man Äpfel-Marmelade dick darauf, in der Mitte der Casserole wird hingegen Aprikosen-Marmelade hinein gefüllt, dann wieder Äpfel-Marmelade darauf, so fortgefahren, biß die Casserole voll ist. Dann setze man sie einen Augenblick in kochendes Wasser, und stürze sie auf die Schüssel. Von dem übrig gebliebenem Saft wird ein guter Syrup gekocht, und darüber gegossen. Man garnire diese Äpfel mit verschiedenen eingesottenen Früchten, Aprikosen, Grossweilß 2c. 2c.

633. Äpfel in Reis.

Man schäle einige Äpfel, lasse sie ganz, und steche nur das Kernhauß heraus. Ein dünner Syrup mit Citronensaft, Zucker und Wasser wird dazu gekocht, und hernach die Äpfel darein gelegt. Wenn man sieht, daß dieselben weich werden, so nehme man sie heraus, und lege sie auf ein Haarsieb zum Ablaufen. Von etlichen Äpfeln muß besonders eine Marmelade gemacht werden. Sodann bestreiche man eine Schüssel mit Butter, und belege den Boden mit in Milch gekochtem Reis, wie zu einem Reis-Chaudeau, rangire die Äpfel darauf, dieselben fülle man aber in der Mitte, wo das Kernhauß war, mit Confitüren, und decke sie mit Reis ganz zu. Fein geschnittener Citronat oder Orangenschalen, nebst feinem Staubzucker, werden noch oben darauf gesäet. Man lasse dann diese Äpfel im Reis, im Ofen noch eine schöne glacirte Farbe annehmen.

[634. Aepfel auf Pommersche Marzipan-Art.

Man reibe eine gute Portion schwarzes Haubtbrod, und untermische es mit viel fein gestoßenem Zucker, Zimmt und geriebenen Citronenschale. Man lasse sodann in einer Randschüssel ein Viertelpfund Butter zergehen, und streue so viel Brodbröseln hinein, daß der Kuchen einen kleinen Finger hoch ist. Dann wird eine dicke Schicht Äpfel-Marmelade darauf gelegt, unter welche große Rosinen, Aprikosen-Marmelade, und fein geschnittener Citronat gemengt sind, und nachher diese Schichte mit obigem geriebenen Brod eben so dick zugedeckt. Zuletzt begieße man sie überall fein mit zerlassener Butter, und backe sie drey Viertelstunden langsam im Ofen.

635. Glacirte Aepfel.

Man steche aus 20 Stück Maschanzger-Äpfeln die Kernhäuser heraus, sodann schäle man sie, und werfe sie in frisches Wasser. Man mache von einem Viertelpfund Zucker ein Caramel, und thue dieses, sobald es eine gelbliche Farbe angenommen, sogleich vom Feuer, die Äpfel werden neben einander in die Casserole gelegt, ein Gläschen Wasser daran gegossen, eine Citronenschale dazu gelegt, und läßt es so recht gut zugedeckt, langsam kurz kochen, bis die Äpfel weich und glacirt sind. Dann lasse man sie kalt werden, und dressire sie auf die Compotiere. Von dem, was in der Casserole noch übrig bleibt, wird mit einem Viertelpfund Zucker und etwas Wasser Syrup gekocht, dieser durch ein Haarsieb passirt, und wenn er kalt ist, über die Äpfel gegossen.

636. Pommes meringues.

Man mache aus 10 Stück Maschanzger-Äpfel eine Marmelade, welche dick seyn muß, dressire sie auf eine Schüssel, schlage von Eyweiß mit feinem Zucker einen Schnee, und ziehe ihn über die Äpfel. Im Backofen lasse man sie alsdann eine gelbliche Farbe nehmen, und servire sie.

637. Compot von Pflaumen.

Man mache aus den Pflaumen zuerst die Kerne heraus, dann setze man sie mit gestoßenem Zucker auf, und lasse sie eine halbe Stunde langsam kochen. Sodach richte man sie auf feinen Zwiebacksnitten, oder auch so an.

638. Compot von Himbeeren.

Man nehme schöne Himbeeren, ziehe die Stiele davon, rangire dieselben auf eine Compotiere, und überziehe sie ganz mit flüssigem Johannisbeeren-Gelee, welches man aber behutsam darauf laufen läßt. Alsdann servirt man sie.

639. Compot von Pfundbirnen.

Diese werden geschält, in der Mitte von einander geschnitten, das Kernhaus, und etwa auch die Steine herausgenommen. Alsdann koche man sie in einer Casserole mit ein Paar Citronenscheiben im Wasser halb weich, dann lege man sie eine Viertelstunde lang in kaltes Wasser, hernach mit Zucker und Wein oder Wasser recht weich gekocht, biß sich die Sauce davon recht sulzig zeigt. Man dressire sie in einem Teller, und mache Gebrauch davon.

640. Compot von kleinen Pfirsichen.

Man nehme von diesen nach Belieben, werfe sie in kochendes Wasser, lasse dieselben, vom Feuer gerückt, so lange darin, biß die Haut sich davon abziehen läßt. Dann koche man sie mit Zucker und etwas Zimmt ein, und dressire sie; der Zucker muß aber jederzeit geklärt seyn.

641. Orangen-Compot.

Man ziehe die Haut so behutsam als möglich von den Orangen, biß auf das feinste; alsdann schneide man sie in runde Schnitten, oder theile sie in Spalten ab, und lege dieselben auf eine Viertelstunde in eine Casserole mit geklärtem Zucker. Diesen muß man aber eher auf den Orangen bgerieben haben. Wenn dieser nun ein Paar Mahl aufge-

stoßen hat, und der Syrup dicklich ist, so dressire man sie zur Tafel.

642. Compot von Frühkirschen.

Von einem Pfund solcher Kirschen werden die Stiele halb abgestutzt, dann ein halbes Pfund Zucker mit Cyweiß geklärt, und abgeschäumt, dieselben darein gelegt, und ein Paar Mahl darin aufgekocht. Man dressirt sie sammt dem Syrup in einem Teller.

643. Compot von Mirabellen.

Wird auf eben dieselbe Art gemacht, wie die Pflirsche. Diese werden in kochendes Wasser geworfen, dann die Haut abgezogen, im Syrup gekocht, und beliebiger Gebrauch davon gemacht.

III.

G e f r o r n e s.

Vorerrinerung.

Zu dem Gefrorenen muß man eine zinnerne oder blecherne Büchse, mit einem genau passenden Deckel haben, damit sich dieselbe nicht öffnen, und Eis hineinfallen kann, welches den guten Geschmack des Gefrorenen verderben würde. Man verfährt dann auf folgende Art: Zwey Stunden vor dem Gebrauch des Gefrorenen zerschlägt man das Eis in ganz kleine Stückchen, gibt einen Theil davon in ein Schaffel, welches gleich weit, und am Boden mit einem Zapfen versehen seyn muß, um das Wasser ableiten zu können; gebe dann ein Paar Hand voll grob gestoßenes Salz darüber, dann wieder Eis, und so fort, biß das Schaffel voll ist; in der Mitte läßt man einen freyen Raum, in welchem man die Büchse hinein setzt, worin sich die zum Gefrieren bestimmte Masse befindet, gebe hierauf um die Büchse herum so viel klein gestoßenes Eis und Salz, daß die Büchse zwar genau und fest in Eis eingegraben, der Deckel jedoch frey davon bleibt,

welcher mit einer Handhabe versehen seyn muß, damit man die Büchse immer drehen kann; dieses Drehen der Büchse muß dann ganz schnell geschehen, doch muß öfters hinein-
gesehen werden, und dasjenige, was sich an der Seite um die Büchse angelegt hat, wird mit einer dazu bestimmten kleinen Schaufel abgelöst, und damit immer fein zerdrückt; denn hauptsächlich ist bey jedem Gefrorenen zu verhüten, daß es nicht klumpig oder eisig werde, indem dasselbe zwar fest, aber doch so fein und mild wie Butter seyn muß, und dieses kann nur durch stätes Drehen, wiederholtes Ablösen, und Verrühren mit der Schaufel, geschehen. Nachdem man das Wasser von dem Eis durch den Zapfen ablaufen läßt, und das Öffnen und Zerdrücken des im Innern der Büchse, auf der Seite sich angelegten Eises, wenigstens vier Mal geschehen ist, so wird die Büchse wieder gut zugemacht, das Eis gesalzen, die ganze Büchse mit Eis bedeckt, und so eine Stunde stehen gelassen. Bevor man es auf die Tafel gibt, wird die Büchse in siedendes Wasser schnell eingetaucht, gut abgewischt, und auf eine Schüssel aufgestürzt. Will man aber das Gefrorene in einem Model geben, so wird es so lange in der Büchse gearbeitet, bis es zu einer festen Masse wird, dann streicht man es in den dazu bestimmten Model, der vorher in das Eis gelegt wird, deckt ihn fest zu, und belegt ihn auch oben mit Eis.

644. Rahm=Gefrorenes mit Vanille.

Man schneide ein halbes Loth Vanille in kleine Stücke, koche anderthalb Maß süßen Rahm mit demselben, und schlage ihn hernach mit 18 Eydottern ab. Man kläre drey Viertelpfund Zucker dazu, verliere ihn unter den Rahm, klopfe alles gut ab, damit es sich bindet, passire es durch ein Haarsieb, und rühre es bis zum Erkalten, damit sich keine Haut zusammensetzt. So gießt man es dann in die Gefrierbüchse.

645. Kaffeh=Gefrorenes.

Man nimmt eben so viel Rahm, Eyer gelb und geklärten Zucker, und verfährt damit wie oben. Sechs Loth

gebrannter guter Kaffeh, wird nur mit drey Tassen Wasser aufgegossen und filtrirt, alßdann zur obigen Masse geschüttet, und so lange gerührt, biß er abgekühlt ist; dann kömmt er auch in die Gefrierbüchse zum Verarbeiten.

646. Marasquino=Gefrorenes.

Man nimmt Rahm, Eygelb und geläuterten Zucker in eben dem Maß und behandelt es, wie die Vorhergehenden. Man gieße den Marasquin erst zuletzt hinein, so viel als man glaubt, daß es stark genug werde, und mische es dann mit der Rührspachtel recht wohl durch einander.

Übrigens kann man von allen feinen französischen Liqueurs und Kirschwasser das Gefrorene von Rahm auf eben diese Art verfertigen.

647. Zucker zu läutern.

Man läßt 1 Pfund Zucker mit einem Seidel Wasser auffochen, und schäumt ihn gut ab, kocht ihn dann so lange, biß er sich wie ein Faden ziehet, wenn man einen Löffel oder Holz hineinsteckt; alßdann ist er zum nöthigen Gebrauch gut.

648. Citronen=Gefrorenes.

Von 18 Citronen reibe man die Hälfte auf einem Pfund Zucker ab, schabe das Gelbe in eine Terrine von dem Zucker ab, und drücke den Saft von den 18 Citronen darein. Der übrige Zucker wird mit einem Seidel Wasser geläutert, wenn er verköhlt ist, zu der Masse gegeben, und alles durch ein Haarsieb gestrichen, alßdann in die Gefrierbüchse gegossen, und fertig gemacht.

649. Punsch=Gefrorenes.

Zu diesem wird die nämliche Masse genommen, wie bey dem Obigen, nur muß etwaß mehr Zucker geklärt werden. Wenn es in der Gefrierbüchse genugsam gefroren ist, wird vor dem Serviren ein Seidel guter Urrack oder Rum, nach und nach mit der Rührspachtel darein gearbeitet.

650. Orangen=Gefrorenes.

Man reibe 8 Orangen und 4 Citronen auf einem Pfund Zucker ab, und gebe das Abgeriebene in einen Suppentopf, so wie auch den Saft von den Orangen und Citronen darein, und gieße ein Seidel Madera Wein, Tokayer oder süßen Sect, nebst einem Gläschen Wasser dazu. Der übrige Zucker wird wie gewöhnlich geklärt, zur Masse gegeben, in die Gefrierbüchse durch ein Haarsieb gestrichen, und verarbeitet.

651. Kirschen=Gefrorenes.

Man wasche 6 Pfund saure Kirschen, die Stiele abgezogen, sammt den Kernen gestoßen, und durch ein Haarsieb gestrichen. Ein Pfund Zucker wird geläutert, sogleich mit die durchgestrichenen Kirschen, nebst dem Saft von 4 Citronen gemischt, und in die Gefrierbüchse gegeben. — Man bearbeite es sehr sorgfältig, denn es gefriert am schweresten, weil die Kirschen mehr wässerige Theile haben, als das andere Obst.

652. Gefrorenes von Erdbeeren.

Man streicht 2 und ein halbes Pfund Erdbeeren, und 3 Loth rothe Johannisbeeren (Ribiseln) durch ein Haarsieb, mit etwas Wasser in einen Suppentopf vollends durchpast, ein Pfund Zucker geklärt, und nach dem Erkalten runter gerührt, bis es Zeit ist, alles in die Gefrierbüchse zu gießen.

653. Gefrorenes von Himbeeren.

Dieses wird wie das Vorhergehende gemacht, nur wenn man im Verhältniß etwas weniger Zucker nehmen.

654. Gefrorenes von Birnen.

Ungefähr 50 Stück reife Bergamotten oder Butterbirnen werden abgeschält, in 4 Stücke geschnitten, und die Kerne heraus gemacht, hernach mit etwas Wasser zu einer Compote gekocht, durch ein Haarsieb in eine Terrine past, und der Saft von 3 Citronen dazu gedrückt. Ein Pfund Zucker wird geklärt, und sobald er kühl geworden,

darunter gerührt, zuletzt aber in die Gefrierbüchse zu verarbeiten gegeben.

655. Aprikosen=Gefrorenes.

Man nehme so viel Aprikosen (Marillen) wie bey den Birnen, rühre, wenn sie recht gut durchgestrichen sind, drey Viertelpfund geklärten Zucker darein, biß sich alles wohl vermengt hat, und gieße es dann in die Gefrierbüchse.

656. Quitten=Gefrorenes.

Man koch 12 schöne Stück Quitten im Wasser weich, lasse sie ablaufen, und streiche sie durch. Auf ein Pfund durchgestrichene Quitten nehme man drey Viertelpfund geläuterten Zucker, 2 Gläser Malaga Wein oder Tokayer, die Schale von einer, und den Saft von zwey Citronen. Man streiche es nochmahls durch, und verfertige das Eis.

657. Aepfel=Gefrorenes.

Man schäle 24 Stück Maschanzger Aepfel, zerschneide sie und mache die Kerne heraus, stoße sie in einem Reibstein fein, und lasse sie mit etwas Wasser auf Kohlenfeuer gesetzt, einkochen. Darauf streiche man sie durch ein Haarsieb, und vermenge den Saft mit drey Viertelpfund geklärtem Zucker. Ist diese Masse recht außgefühlt, so wird der Saft von 2 Citronen darein gedrückt, recht unter einander gemischt, und in die Gefrierbüchse gethan.

658. Johannisbeeren=Gefrorenes.

Man sucht 2 und ein halbes Pfund rothe Johannisbeeren (Ribiseln) auß, und beeret sie ab, dann 1 Pfund reife Kirschen, denen man die Stiele abzieht, und die Kerne heraus nimmt. Diese Früchte müssen durch ein Haarsieb in eine Schüssel durchgestrichen, und mit einem Gläschen Wein durchpassirt werden, damit die Kraft der Früchte außgedrückt wird. Drey Viertelpfund geläuterter Zucker wird darunter gerührt, alles wohl abgefühlt, und hernach wie bekannt, bearbeitet.

659. Ananas=Gefrorenes.

Von 6 Ananas reibe man das Äußere auf Zucker ab, schäle diesen auf einen Teller herunter, die Ananas selbst schneide man in Stücke, und presse den Saft davon durch ein Haarsieb recht aus. Eben so wird mit 3 Citronen verfahren. Drey Viertelpfund fein geklärter Zucker wird nach dem Auskühlen unter die Masse gerührt, sodann in die Gefrierbüchse gegossen, und bearbeitet.

660. Pistazien=Gefrorenes.

Man nehme auf anderthalb Maß süßen Rahm 1 Pf. Pistazien, von welchen die Haut gepuht werden muß, die Kerne aber eine Weile in frisches Wasser gelegt werden. Diese werden alsdann abgegossen und rein abgetrocknet, hernach in etwas Rahm, und auf Zucker abgeriebene Citronen im Meißstein fein gestoßen, in einem Suppentopf mit 10 Eypottern wohl abgeklopft, und drey Viertelpfund geläuterter, ausgekühlter Zucker darein gerührt. Der übrige, oben angekernte Rahm wird mit der ganzen Masse, unter beständigem Sprudeln auf gelindem Kohlenfeuer so lange gerührt, bis es anfängt, etwas dicklich zu werden: alsdann arbeitet man in wenig Spinattropfen darein, stellt es vom Feuer, passiert alles durch ein feines Haarsieb, rührt es alsdann so lange, bis es ausgekühlt ist, und gießt es zuletzt in die Gefrierbüchse.

661. Gefrorenes vom Champagner=Wein.

Zu diesem nehme man eine Bouteille Champagner, 6 Citronen, drey Viertelpfund geläuterten Zucker, ein Seidel Wasser, und 4 zu Schnee geschlagene Eyweiße. Die Bearbeitung ist wie bey dem Maraschino=Gefrorenen. Man kann auf diese Weise Gefrorenes vom Muscat-, Rivisalta-, Maga-, Madera- und überhaupt aus allen weißen Viqueuren verfertigen.

662. Pfirsich=Gefrorenes.

Man schäle 24 Stück Pfirsiche, löset das Fleisch von den Kernen ganz behutsam ab, und streiche es durch ein Haarsieb.

Auf 1 Pfund Pfirsichmark nehme man drey Viertelpfund geklärten Zucker, 2 Gläschen Muscat-Wein, und den Saft von 3 Citronen; von einer reibt man das Gelbe auf Zucker ab. Man rühre mit einer Spachtel alles wohl durcheinander, gieße ein Glas warmen Wein in das Haarsieb auf den Rest der Pfirsiche, und arbeite es durch. Dann thue man alles in die Gefrierbüchse, den Wein aber gieße man ganz langsam darein.

663. Kirschensaft.

Man stoße eine Quantität saure Kirschen, presse den Saft durch eine reine Serviette heraus, und koche ihn eine Stunde. Zu einem Pfund eingekochten Saft werden drey Viertelpfund Zucker genommen; man lasse beides so lange kochen, bis es dicklich ist. Um sich zu versichern, ob der Saft kurz genug eingekocht ist, darf man nur einige Tropfen auf einen Teller gießen; wenn er sogleich sulzet, so ist er fertig. Ist der Saft ausgekühlt, so wird er in Confectgläser gefüllt, mit Schweinsblasen zugebunden, und an einem trockenen Orte aufbewahrt.

664. Johannisbeeren-saft.

Auf 1 Pfund ausgepreßten Saft nimmt man 1 Pfund Zucker, läßt dieses zusammen kochen, und macht den Schaum davon gut ab, übriges wird er wie der Kirschensaft behandelt.

665. Himbeerensaft.

Auch dieser wird wie der Kirschensaft bereitet, nur ist dabey zu bemerken, daß, wenn einer oder der andere Saft nach einiger Zeit dünn werden sollte, man ihn in eine Casserole stellt, und wieder so lange kochet, bis er dicklich ist. Dann schneidet man runde weiße Papiere, und taucht die inwendige Seite in Franzbranntwein und feingestossenen Zucker um; wenn nun der Saft in die Gläser eingefüllet ist, so legt man solch ein Papier auf den Saft, und bindet das Glas mit einer Blase zu.

666. Punsch-Syrup.

Ein Pfund feiner Zucker wird geläutert, und 2 Pfund Citronensaft, so wie auch anderthalb Bouteillen Rum oder Arrack dazu genommen. Saft und Zucker müssen auf gelinde Kohlenfeuer gesetzt, und unter beständigem Umrühren nicht zu lange gekocht werden. Man stelle es sodann zum Auskühlen, gieße den Rum langsam darein, rühre ihn wohl um, und fülle ihn alldann in die Bouteillen.

IV.

C r e m e.

667. Pistazien-Creme.

Man nehme eine halbe Maß Rahm, werfe ein gutes Stück Zucker darein, und koche ihn auf dem Feuer ab. Als dann schäle man einen Bierding Pistazien, und stoße sie fein, schlage sonach 6 Eydotter in einen Topf, rühre langsam die Pistazien und den Rahm darunter, daß sich alles gut verliere, dann passire man die Creme durch ein Haarsieb, und fülle sie, aber doch nicht zu voll gemacht, in die gehörigen Becher. — Man stelle solche darauf in eine Casserole mit siedendem Wasser, und beobachte sie wohl, daß kein Wasser in die Becher dringe; auf den Deckel muß auch etwas Kohlenfeuer gegeben werden. Wenn sie fertig sind, werden sie kalt servirt.

668. Kaffeh-Creme.

Man koche 3 Seidel süßen Rahm gut ab, gieße einen starken schwarzen Kaffeh darein, und so gefärbt, als wolle man ihn trinken, zuckere man ihn auch hinlänglich. — Hernach schlage man 9 Eydotter in einem sauberen Topf, klopfe sie recht ab, gieße nach und nach den gemischten Kaffeh darin, und sprudle ihn recht ab. Dann wird er durch ein Haarsieb passirt, und wie oben behandelt.

669. Gebackene Orangen = Creme.

Von einer halben Maß gutem Rahm wird eine Creme mit 12 Eydottern, hinlänglich gezuckert, auch ein Paar Orangen und Citronen damit abgerieben. Man verfertige sie auf vorhergehende Art, stelle sie in siedendes Wasser, und koch sie darin aus. Wenn die Creme dann recht kalt geworden, so schneide man dieselbe in Stücke, kühre sie in Mehl und Semmelbröseln um, und backe sie schnell aus Schmalz. Besser schmecken diese Creme, wenn sie im Weintzig umgekehrt, und aus Schmalz gebacken werden.

Den hierzu erforderlichen Teig mache man auf folgende Art: Man nehme 2 Hände voll Mehl, ein Paar Eßlöffel voll feines Öl, dann den Zucker, auf welchem man eine Citrone abgerieben hat, rühre dieses alles mit weißem Wein zu einem flüssigen Teig, schlage von 6 Eiern das Weiße zu Schnee, rühre es darunter, und backe es langsam aus dem Schmalz.

670. Crème au gratin.

Man schlage 8 Eydotter in eine Casserole, und rühre nach und nach eine halbe Maß süßen Rahm darein, Zucker sammt Orangenblüthe dazu, auch ein Paar Eßlöffel feines Mehl mit Behutsamkeit darunter, und sprudle es gut ab, daß es nicht knepfig werde. Man setze eine Schüssel nunmehr mit etwas Rahm auf heiße Asche; fängt nun dieser zu kochen an, so gieße man die ganze Masse darein, rühre sie einige Zeit um, und lasse sie bey gelindem Kohlenfeuer anziehen, damit die Creme am Boden der Platte eine schöne Rinde bekomme. Zuletzt brenne man sie mit einer Schüppe, und servire sie.

671. Maccaronen = Creme.

Man setze eine halbe Maß Rahm, nebst einem Bierding Zucker, mit einer Citrone abgerieben, auf Kohlenfeuer, und koch sie ab. Man stoße dann 4 bittere Maccaronen, und 4 Biscuits recht fein, gebe etwas Orangenblüthe dazu, klopf 8 Eydotter gut ab, und rühre das übrige darein;

passire sonach die Creme durch ein Haarsieb in die Becher, und koche sie im Marien- oder Wasserbade.

672. Crème brûlée.

Man schlage 12 Eydotter in eine Casserole, rühre sie mit 1 Seidel Rahm recht klar ab, thue noch ein Viertelpfund Zucker dazu, worauf eine Citrone abgerieben wurde, und ein Stück Zimmt. Dieses alles wird auf nicht zu raschem Feuer so lange gerührt, bis es ein Mahl aufkocht, der Schnee von obigen Eiern langsam darunter gezogen, und die Creme auf einen Teller angerichtet, eine Tasse voll Johannisbeeren-Gelee darüber gegeben, und mit einem Speil marmorirt. — Man setze den Teller in einen warmen Backofen, die Creme darf aber nicht braun, höchstens nur goldgelb werden, und wird warm servirt.

673. Creme von Champagner Wein.

Man schlage 16 Eyer in einen neuen Topf, gieße 32 halbe Eierschalen voll Wein, und mische darcin einen Biercing Zucker, auf dem eine Citrone abgerieben wurde, nebst etwas ganzen Zimmt. Dieses alles lasse man auf gelindem Feuer unter recht starkem Sprudeln sachte aufkochen; die Creme muß dabey recht dick und schäumig werden, dann wird sie in einer Platte, oder auch in Oberschalen angerichtet, und mit den Schalen herumgegeben.

674. Crème à la reine.

Man rühre in einem Topf mit 30 Eydottern einen Eßlöffel voll Mehl klar, dann gieße man ein Seidel Malaga dazu, und schlage es mit einem Schneebesen eine halbe Viertelsunde gut ab. Zucker darf nicht mehr dazu genommen werden, als man zu dem Abreiben der 2 Citronen braucht, weil die Creme sonst zu süß wird. Diese sämtlichen Zuthaten werden auf gelindem Feuer so lange mit dem Schneebesen geschlagen, bis alles eine dicke Creme ist, und ein Mahl sachte aufgekocht hat. Dann wird sie auf einer Schüssel aufgekocht, angerichtet, mit einem Viertelpfund feingeschnittenen Pistazien bestreut, und kalt servirt.

675. Creme von Himbeeren.

Man suche 2 Pfund frische Himbeeren gut auß, und streiche sie durch ein Haarsieb, schlage sodann 16 Eydotter in einen Topf, gebe 2 Gläser Champagner Wein, ein Viertelfund Zucker, so wie auch den Himbeersaft dazu, und lasse es auf einem Kohlenfeuer so lange sprudeln, biß alles ein dicker Schaum wird. Dann thürme man die Creme auf einen Teller, wie einen Berg, und gebe sie kalt zur Tafel.

676. Creme von Kirschen.

Man stoße 2 Pfund Kirschen sammt den Kernen recht klein, streiche sie durch ein Haarsieb, sprudle 16 Eydotter in einem Topf, den Kirschensaft, eine starkes Glas Madera Wein, 1 Stück ganzen Zimmt, nebst etwas Zucker nach Belieben dazu gethan. Man lasse dieses alles unter beständigem Rühren auf Kohlenfeuer ein Mahl aufstoßen, damit es ein dicker Schaum wird.

677. Creme von Weinbeeren.

Man presse von reifen Weinbeeren 2 Seidel Saft auß, und lasse diesen zu einem halben Seidel einkochen, gebe ein Viertelfund Zucker dazu, und lasse den eingekochten Saft kalt werden. Sodann thue man 12 Eydotter in einen Topf, sprudle sie mit 2 starken Gläsern Malaga oder Tokayer auf, gieße den eingekochten Saft dazu, und lasse denselben unter beständigem Rühren ein Mahl aufstoßen. Der Teller wird zuletzt mit reifen Weinbeeren belegt, und die Creme kalt darauf gegeben.

678. Schneeberge mit Creme.

Man setze eine Casserole mit halb Milch und halb Wasser auf das Feuer, und schlage das Weiße von 15 Eiern zu einem steifen Schnee. Sobald es kocht, sticht man immer einen Unrichtlöffel voll Schnee hinein, läßt ihn ein Mahl aufkochen, legt ihn auf ein Sieb oder eine Serviette zum Anlaufen, und so wird fortgefahen, biß der Schnee zu Ende ist. Die Eydotter werden aber mit 2 Loth fein gestoße-

nen bitteren Mandeln, 1 Seidel Rahm, etwas Orangenblüthe, und einem Viertelpfund Zucker abgerührt. Von dem abgekochten Schnee wird nunmehr eine Schicht auf eine Schüssel gegeben, und Creme darüber angerichtet, dann wieder Schnee, und wieder Creme, bis der Schnee wie ein Berg aufgethürmt ist. Dann werden noch etwas Mandeln länglich geschnitten, und der Schnee damit besteckt, dann die Creme vollends darüber angerichtet, und mit buntem Zucker bestreut. Diese Schneeberge werden kalt gegeben.

679. Türkische Chokolade-Creme.

Man koche ein halbes Pfund fein geriebene Chokolade, von bester Gattung, mit einem Seidel Rahm auf, schlage in einen Topf 20 Eydotter, rühre sie mit etwas lauwärmer Milch klar, und gieße dann unter beständigem Sprudeln die kochende Chokolade zu den Eiern. So wird es ein dicker Schaum, welchen man auf einen Teller schüttet, und kalt zur Tafel gibt.

680. Wein-Creme.

Man schlage 8 Eydotter in einen Topf, gieße eine kleine Bouteille guten alten Wein dazu, lege ein kleines Stängelchen Vanille darein, und sprudle Wein und Eier auf gelindem Kohlenfeuer, bis es ein Mahl aufstoßen will. Sogleich wird es auf einen Teller gethan, die Vanille herausgenommen, und warm zur Tafel gegeben.

681. Creme von Erdbeeren.

Man wasche 2 Pfund schöne Erdbeeren, streiche sie so viel möglich, durch ein Haarsieb, und koche ein Seidel Rahm mit einem Viertelpfund Zucker, und einem Stück Zimmt auf. Wenn der Rahm lauwarm ist, werden 6 gekochene Hühnermägenhäute dazu gethan, und einige Mahl durch ein Haarsieb gestrichen, auf etwas warme Asche gesetzt, mit einem Deckel zugedeckt, und nur einige wenige Kohlen darum gelegt. So lasse man die Creme eine Viertelstunde stehen, damit sie wie ein Gelee wird, sonach wird der Teller in den Keller gesetzt, doch ist es immer besser, wenn dieses im Cremebecher geschieht.

682. Creme à l'estofade von Rahm.

Man rührt einen Eßlöffel voll feines Mehl mit einem Seidel Rahm nach und nach klar, rühre in eine Casserole 16 Eydotter, gieße den Rahm dazu, reibe anderthalb Bierding Zucker auf einer Citrone ab, mische ihn darunter, auch ein Stück ganzen Zimmt, und rühre dieß alles auf nicht zu starkem Feuer so lange, bis es kocht. Das Weiße von obigen Eyern schlage man zu recht steifen Schnee, und rühre es unter die Masse, so lange sie noch warm ist; dann steche man mit einem Eßlöffel davon auf eine Schüssel, so daß es ein Berg wird, streue dann 4 Loth fein gehackte, gezuckerte Orangenschalen darüber, und gebe sie kalt zur Tafel.

683. Creme von Zuckerbrot.

Man rühre 20 Eydotter, 3 Eßlöffel voll feines Mehl, 8 Loth Biscuit, ein Seidel Rheinwein, recht klar zusammen, und lasse es unter beständigem Rühren ein Mahl aufkochen. Es muß aber recht dick werden, und wird kalt gegeben.

684. Gebackene Crème à l'angloise.

Man lasse 1 Maß und 3 Seidel Milch mit einem Stück Zimmt einige Mahl aufkochen. Ferner schlage man 15 ganze Eyer in einen Topf, ein Bierding bittere Mandeln auf einem Reibeisen fein gerieben, drey Achtelpfund Zucker eben so fein, und die Schale von einer Citrone, gleichfalls gerieben, zu den Eyern gegeben, und eine Viertelstunde gesprudelt. Dann gieße man die heiße Milch unter recht starkem Rühren dazu. Nachher thue man die Creme auf einen Teller, und lasse sie in einem laulichten Backofen steif werden. Man kann sie kalt oder warm zur Tafel geben, oder auch den Teller auf eine Casserole mit kochendem Wasser setzen, mit einem passenden Deckel zudecken, und die Creme auf solche Weise steif werden lassen. Alle Cremes dürfen aber nicht zu heiß stehen, sonst werden sie blasig, welches nicht gut ist.

685. Creme von bittern Maccaroni.

Man rühre 12 Eydotter mit einem Löffel voll feinem Mehl und 2 Seidel Milch klar, thue ein Viertelpfund Zucker, worauf eine Citrone abgerieben wurde, ein halbes Pfund bittere Maccaronen, welche einige Mal durchgeschnitten werden, nebst einem halben Pfund kleinen Rosinen dazu. Dieß wird unter beständigem Rühren ein Mal aufgesetzt, und wieder kalt gerührt. Der Eyweißschnee wird unter die Creme gezogen, dann auf einem Teller aufgethürmt, in einem nicht mehr heißen Ofen gebacken, und warm auf die Tafel gegeben.

686. Spanische Creme.

Man nehme 3 Löffel voll Reismehl, das Gelbe von 5 Eiern, 3 Löffel voll Wasser und 2 Löffel voll Orangenblüthwasser, rühre alles wohl durcheinander, siede eine Seidel guten Rahm, gieße solchen darein, und lasse diese Mischung auf einem Kohlenfeuer unter beständigem Rühren zusammengehen, bis sie so dick wird, als es zur Creme erforderlich ist. Hernach servire man sie in kleinen Cremebechern.

687. Geschlagener Rahm.

Man klopfe von 8 Eiern das Weiße sorgfältig ab, und zieht ein Seidel guten Rahm, nebst einem Seidel spanischen Wein dazu, zuckere dasselbe nach Belieben, schlage es sodann mit einem reinen kleinen Besen ab, und lege einige Citronenschalen darein. Von dem Schnee nehme man, wenn er stark genug ist, immer mit einem Löffel oben herab, schäume ihn auf eine Platte auf, und gebe ihn zur Tafel.

688. Pistazien=Creme.

Man reibe ein Pfund Pistazien mit einem guten Löffel voll Franzbranntwein fein in einem Reibstein, thue sie in eine Casserole, gieße ein Seidel Rahm dazu, schlage das Gelbe von 2 Eiern hinein, und sprudle es tüchtig ab. Dann rühre man es auf einem Kohlenfeuer so lange, bis es hin-

längliche Dicke hat, nur darf daßselbe nicht sieden. Wenn es kalt ist, kann man es als Creme serviren.

689. Orangen-Creme.

Man nimmt die Schale von einer Orange sehr dünne herunter, und drückt, nachdem sie in eine Casserole gelegt wurde, den Saft von 4 Orangen dazu, mischt auch 8 Loth Zucker, und ein halbes Seidel Wasser darunter. Von 5 Eyern schlage man das Weiße zu einem Schnee, und rühre es langsam in die Casserole, dann setze man es auf ein nicht gar zu starkes Kohlenfeuer, und rühre die darin enthaltene Masse so lange, bis sie Dicke bekommt. Man passire sodann alles durch ein Haarsieb, und lasse es kalt werden. Nachher schlage man 5 Eydotter ab, und gieße solche mit obiger Creme in eine Casserole, welche auf ein kleines Kohlenfeuer gestellt und gerührt werde, bis es fast wieder zu kochen anfängt. Sodann lasse man es kalt werden, fülle die Cremebecher damit an, und servire sie.

690. Caramel-Creme.

Man nehme 3 Loth Zucker, die Schale von einer Citrone, und eine Obertasse Wasser dazu, lasse solches in einer Casserole zum Caramel einkochen, bis es schön bräunlich ist, dann gieße man 8 Obertassen voll Wasser hinein, und gebe einen Vierding Zucker dazu. Nachdem dieses alles gut aufgeköcht hat, lasse man es kalt werden, rühre 6 Eydotter wohl ab, gieße die kalte Masse hinein, und passire sie ein Paar Mal durch ein feines Sieb. Sodann fülle man sie in die Becher, stelle solche in eine Casserole voll siedenden Wassers, und gebe einen Deckel mit Kohlenfeuer darauf. In zehn Minuten wird die Creme alsdann fertig, und kalt auf die Tafel servirt.

691. Chokolade-Creme.

Man rühre ein halbes Pfund feine Chokolade in einem Seidel siedender Milch so lange, bis sie nur noch laulich ist, dann werden 5 Hühnermägen fein gestoßen und darcin gethan. Ist demnach die Masse hinlänglich gezuckert, so wird

sie durch ein Haarsieb gestrichen, auf warme Asche gesetzt, mit einem Deckel zugedeckt, und einige Kohlen darauf gethan. Nachher wird die Creme in den Kessel zum Sulzen gesetzt.

692. Andere Weise einer Creme.

Man koehe ein Seidel guten Rahm mit einem Stück Zucker und etwas ganzer Vanille. Nachher lasse man denselben kalt werden, und schlage 6 Eydotter und das Eyweiß, jedes insbesondere, recht gut ab, rühre an dieselben einen Löffel voll Mehl, mische das Übrige dazu, setze es auf ein Kohlenfeuer, und rühre es so lange, bis es hinlänglich dick ist, dann gieße man es in eine Platte, besäe solche stark mit Zucker, und brenne es auf.

693. Creme von Kaffeh.

In einem Seidel Wasser werden wie gewöhnlich 8 Loth Kaffeh gekocht, und ein halbes Seidel guter Rahm laulicht daran gethan. — Man sprudle 16 ganze Eyer in einem Topf, und unter beständigem Rühren wird der Kaffeh gemacht, dazu gethan, dann die Creme auf einem Teller angerichtet, damit nach obiger Art verfahren, und die Creme kalt zu Tische gegeben.

694. Umgestürzte Crème à la Vanille.

Man nimmt eine halbe Maß guten Rahm, ein Stück Vanille, und ein Viertelpfund Zucker, setzt den Rahm auf Kohlenfeuer, läßt solchen einige Mahl aufsieden, und dann kalt werden. — Darauf schlage man 12 Eydotter und 3 ganze Eyer in einer Casserole wohl ab, rühre den kalten Rahm darein, passire alles ein Paar Mahl durch ein feines Sieb, bestreiche die Form ganz leicht mit Butter, und gieße die Creme darein. Darauf setze man eine Casserole mit Wasser auf Kohlenfeuer, stelle, wenn sie heiß ist, die Becher oder Formen hinein, und gebe wohl Acht, daß dieselben nicht zu sieden anfangen; ein Deckel mit leichten Kohlen wird darauf gedeckt, und sobald die Creme anfängt, zu werden, dieser auf eine Platte gestürzt, die übrige

Creme auf dem Kohlenfeuer aber so lange umgerührt, bis sie sich an den Kochlöffel anhängt. Ein wenig bey Seite gesetzt, kann dieseß Bestere auch darüber gegessen, und servirt werden.

V.

Zuckerbäckwerke.

695. Wiener Biscuit = Torte.

Man rührt in einem irdenen Geschirr ein Pfund ganz feinen Zucker mit 16 Eydotter, und dem Abgeriebenen einer Citrone, eine gute Stunde ab, drücke dann von einer halben Citrone den Saft dazu, und rühre ihn noch eine Viertelstunde. Dann wird aus dem Weißen von 14 Eiern ein steifer Schnee geschlagen, und langsam unter die Masse gezogen. Zuletzt rühre man 28 Loth feines Mehl darunter, bestreiche eine gewöhnliche Tortenpfanne leicht mit Butter, und fülle die Masse hinein. Doch darf die Form nur halb voll seyn, und muß sehr langsam gebacken werden.

Wenn die Torte zwey Quersfinger über die Form steigt, und oben etwas aufspringt, so ist sie gut.

696. Linzertorte.

Dazu wird Butter, Zucker, Mehl und Mandeln, von jedem drey Viertelpfund, genommen, auch die Schale von einer Citrone, und 8 Dotter. Die Mandeln werden mit etwas Rheinwein gestoßen, das Mehl auf das Teigbret geschüttet, die Butter hinein gezupft, die übrigen Zuthaten beygemischt, und ein Teig davon gemacht. Nun bestreiche man ein Papier mit Butter, rolle ein Stück von dem Teig Fingerdick darauf aus, und schneide einen Boden davon. Nach Gefallen wird Eingemachtes darauf gelegt, Kirschen, Marillen 2c. 2c. oder was man sonst will; von dem übrigen Teig, den man ausrollt, wird ein Gitter über die Torte gemacht, und diese mit Eyweißschaum bestrichen, und eine gute Stunde gebacken.

697. Chokolade-Biscuit.

Zwölf Eydotter, ein halbes Pfund Zucker, und 6 Loth fein gesiebte Chokolade, werden eine Viertelstunde lang wie gewöhnlich gerührt, sodann 12 Loth feines Mehl nach und nach dazu gethan, zuletzt das Weiße von 12 Eiern zu Schnee geschlagen, und langsam darunter gezogen. Zuletzt fülle man diese Masse ebenfalls in Kapseln, bestreue dieselben mit Zucker, und backe sie langsam.

698. Vanille-Biscuit.

Ein halbes Pfund Zucker und ein Stängelchen Vanille, beydes gestoßen und fein gesiebt, werden mit 6 Eydotter zu Schaum gerührt, das Weiße der Eyer zu Schnee geschlagen, nebst 4 Loth feinem Mehl langsam darunter gezogen, und übrigens eine Viertelstunde bey gelinder Ofenhitze gebacken.

699. Zuckerbrezeln.

Dazu nehme man 1 Pfund Butter, ein halbes Pfund Zucker, anderthalb Pfund Mehl, 9 Eyer, 1 Quentchen Zimmt, und von einer Citrone die Schale. Die Butter rühre man zu Schaum, schlage nach und nach die Eyer dazu, gebe dann das Gewürz, und zuletzt das Mehl darein, und mache kleine Brezeln davon, die man mit Eyweiß bestreicht, und nicht zu heiß backen läßt.

700. Vanille-Bögen.

Ein Viertelpfund Zucker, etwas mit Zucker gestoßene Vanille, und der Schnee von 2 Eyweißen wird in einen Topf gethan, ein wenig Citronensaft dazu, und so lange gerührt, bis es dick wird. Dann mische man 2 Loth Mehl darein, streiche es auf breite Oblaten, und backe sie schön.

701. Berliner Zuckerbögen.

Ein Pfund Zucker nebst einem Pfund feinem Mehl wird mit 6 ganzen Eiern zu einer Masse, wie zu Umeißkuchen, gearbeitet, und etwas Citronenschale und Orangenblüthe

darunter gethan. Diese Masse wird auf Butterpapier einen guten Messerrücken dick gestrichen, eine Viertelstunde langsam gebacken, dann in drey Fingerbreite Streifen geschnitten, und noch warm über ein rundes Holz, von der Dicke einer Wachskerze, gebogen.

702. Zuckerstrauben.

In ein irdenes Geschirr wird ein halbes Pfund Mehl nebst 6 Loth gestoßenem Zucker gethan, und nach und nach das Weiße von zehn Eiern, nebst etwas Wein dazu gerührt. Doch darf es nicht zu stark gerührt werden, damit es nicht schäumt. Dann lasse man diese Masse durch einen Trichter mit einer engen Mündung in heißes Schmalz laufen, wodurch runde Strauben formirt werden. Wenn dieselben gut sind, legt man sie über ein Ruderholz, damit sie krumm werden, und bestreue sie mit Zucker und Zimmt.

703. Süße Maccaroni.

Man brühe 1 Pfund süße Mandeln in siedendem Wasser, schütte sie hierauf in kaltes, worin sie nur ein Paar Minuten bleiben, enthäute und wasche sie, und lasse sie dann 24 Stunden lang unter einer Serviette zum Trocknen liegen. Von diesen Mandeln nehme man eine Hand voll, werfe sie in einen Steinmörser, oder in eine Reibplatte, und stoße sie fein, doch nicht zu fein, damit sie nicht öhlen. Auf die zerstoßene Masse gießt man das Weiße eines Eies, rührt und mischt es wohl unter einander, daß es zu einem feinen Teig werde. Man leere nun den Mörser, und verfahre mit den übrigen Mandeln auf dieselbe Art. — Reicht ein Eyweiß nicht zu, so muß man mehrere nehmen, genau läßt sich das nicht bestimmen, da die Eier nicht gleich groß sind, und mehr oder weniger Weißes enthalten. — Ist die ganze Mandelmasse nun durchgearbeitet, so schütte man sie wieder in den Mörser oder Reibplatte, und gebe 2 Pfund des feinsten gestoßenen Zuckers, nebst der abgeriebenen Schale von 2 Citronen hinzu. — Man rühre alles wohl durcheinander, und gieße noch so viel Eyweiß hinzu, daß der Teig die nöthige Dichtigkeit erhalte. — Auf ein Pfund Mandeln braucht

man gewöhnlich nur 12 bis 18 Stück Eyer. — Ist der Teig bereitet, so nehme man ein zwey Finger breites, mit einem Handgriffe versehenes Cinial von hartem Holze; auf dieses lege man etwas Teig, fasse dieß Instrument mit der Linken, und setze mit einem reinen Messer auf einen Papierbogen länglich runde, etwa Fingerdicke Häufchen ein, welche anderthalb Zoll weit auseinander stehen müssen. Ist dieses geschehen, so schiebe man die Maccaronen auf einer Blechplatte in einen mäßig heißen Ofen, und lasse sie langsam drey Viertelstunden lang backen.

Die Bereitung der Maccaronen erfordert viel Vorsicht und Genauigkeit; man sehe besonders darauf: 1) daß die Mandeln recht trocken seyen, ehe man sie in den Mörser schüttet. 2) Sey man vorsichtig bey dem Aufschlagen der Eyer. Es darf auch nicht ein Tropfen Gelbes dem Weißen beygemischt seyn; die ganze Teigmasse würde dadurch verdorben, und die Maccaronen würden in dem Ofen zusammen fallen, statt aufzugehen, unansehnlich werden, und am Gewicht verlieren. 3) Der Ofen darf nur mäßig geheizt seyn. Mandeln und Zucker verbrennen gar leicht. — Beobachtet man die nöthige Vorsicht nicht, so verbrennt die Oberfläche der Maccaronen, während das Innere roh bleibt. Um ganz sicher zu gehen, schiebe man ein Paar zur Probe in den Ofen, und lasse sie drey Viertelstunden backen, sind sie nun nicht verbrannt, sondern von schöner gelber Farbe, so hat der Ofen den gehörigen Grad der Hitze; sind sie dagegen unterwärts schwarz, so ist es ein Beweis, daß die untere Hitze stärker ist, als die obere, und in diesem Falle muß man 2 oder 3 Bogen Papier auf die Blechplatte legen, um die Wirkung zu mildern. Erst nachdem man auf diese Weise die Hitze des Ofens erprobt hat, bringe man den Maccaronenteig auf Papier, und nur völlig erkaltet, löse man die Maccaronen von demselben ab.

704. Bittere Maccaronen.

Man nehme etwa 1 Pfund bittere und 1 Viertelpfund süße Mandeln, $2\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, und das Weiße von

etwa 20 Eiern, und verfahre wie oben angegeben. — Man pflegt den bittern Maccaronen eine runde Form zu geben.

705. Chocolade-Maccaronen.

Wenn der süße Maccaronen-Teig nach Vorschrift bereitet ist, so lege man ein halbes Pfund Chocolade auf eine Blechplatte, lasse dieselbe über Kohlenfeuer erweichen, schütte sie auf einen Teller, und füge etwa 2 Löffel voll des Mandelteigs hinzu. Nachdem die Mischung wohl durcheinander gerührt worden, bringe man sie in den Mörser zur übrigen Teigmasse, schütte einen Löffel voll sehr fein gestoßenen Zimmt oder einen Theelöffel voll Vanille, oder beydes nach Belieben dazu, und arbeite alles gehörig durch. Beym Backen ist genaue Vorsicht erforderlich.

706. Gewürz-Maccaronen.

Zu dem süßen Maccaronenteig füge man einen Löffel voll fein gestoßenen Zimmt, 6 bis 8 fein gestoßene Gewürznelken, einen Löffel voll klein gehackte überzogene Pomeranzenschalen, einen Löffel voll klein gehackten Citronat, nebst der abgeriebenen Schale von 2 Citronen. — Alle diese Zuthaten werden tüchtig mit dem Mandelteig durchgerührt, und in ovalen oder runden Formen bereitet.

707. Gewürz-Maccaronen-Torte.

Man klebe so viel Oblatblätter zusammen, als zur Größe der Torte erforderlich sind, lege die Schüssel, die zur Anrichtung derselben bestimmt ist, auf den Oblathogen, und beschneide denselben darnach. Nun belege man ihn Fingerdick mit vorbeschriebenem Gewürz-Maccaronen-Teig, und schiebe ihn in den Ofen. — Während die Torte backt, schütte man etwas Zucker (etwa 8 bis 12 Loth) in eine Pfanne, und koch ihn mit Orangenblüth-Wasser so lange, bis er, bey'm Umrühren mit der Schaumfelle, in hohen Blasen erscheint. — Ist die Torte hellbraun gebacken, so übergieße man sie mit der Zuckermasse, und bringe sie wieder ein Paar Minuten in den Ofen, daß der Guß trockne. Die Torten sind köstlich von Geruch und Geschmack.

708. Gefüllte Maccaronen.

Süßer Maccaronen-Teig wird auf Oblatblätter in runden Formen angerichtet. — Mittelft eines Fingerdicken, runden Stäbchens drücke man in jede Maccarone eine kleine Vertiefung, und lasse sie nun nach Vorschrift backen. — Sodann fülle man die gemachten Aushöhlungen mit Himbeeren-, Kirschen-, oder anderem Gelee. — Man löset dieses Backwerk nicht von den Oblaten ab, sondern beschneidet letztere um jede Maccarone.

709. Gefüllte Maccaronen-Torte.

Man nehme schüsselrund geschnittene Oblaten, lege sie auf einen Bogen Papier, und bestreiche sie einen Messerrücken dick mit süßem Maccaronenteig, dann umlege man den Rand mit ovalen Maccaronen, die sich an den spitzen Enden berühren. Auf diese Weise werden mehrere Reihen Maccaronen in die Länge und Breite gitterartig gelegt, und hierauf wird die Torte in den Ofen geschoben. — Nach drey Viertelstunden nehme man sie heraus, und fülle die tiefen Zwischenräume zierlich mit allerley in Zucker eingemachten Früchten, als: mit Kirschen, Himbeeren, Mirabellen und dergleichen, aus.

710. Von dem Marzipan-Teig.

Der Marzipan-Teig ist in dem Laboratorium des Conditors von sehr großem Nutzen, weil er sich länger, als 6 Monathe hält, ohne zu verderben, und man ihn nach Zeit und Gelegenheit verwenden kann. So z. B. kann man denselben zu allerhand Mandelbackwerk brauchen, indem man 1 Pfund Marzipan-Teig statt eines halben Pfunds Mandeln und eben so viel Zucker, nimmt, und nur nach Vorschrift des Recept's die etwa fehlende Menge Zucker hinzufügt. Im Falle, man wollte mit dem Marzipan-Teig Maccaronen machen, (dazu gehört, wie bekannt, 1 Pfund Mandeln und 2 Pfund Zucker), so nehme man 2 Pfund Marzipan-Teig, und füge solchem noch 1 Pfund Zucker hinzu. Jetzt wollen wir die Zubereitung dieses Teiges folgen lassen.

Man nehme 4 Pfund süße Mandeln, werfe sie in kochendes Wasser, daß die Haut sich löse, dann schütte man sie in kaltes Wasser, enthäute und wasche sie. Man thue davon eine Hand voll in einen Steinmörser, oder in eine Reibplatte, gieße 2 Löffel voll Wasser darauf, und zerstoße sie zu einem sehr feinen Teig, indem kein einziges Mandeltheilchen sichtbar seyn darf. Auf eben diese Weise verarbeite man die übrigen Mandeln. Wir empfehlen dringend, die Mandeln nur Handvollweise zu zerreiben, weil sonst der Teig schwerlich die nöthige Feinheit erhalten würde. Setzt thue man den Mandelteig in einen großen Kessel, schütte 4 Pfund besten, fein gestoßenen Zucker hinzu, setze das Gefäß auf Kohlenfeuer, und rühre den Teig auf dem Feuer mit einer 2 $\frac{1}{2}$ Fuß langen, armdicken, hölzernen, unten breiten Spachtel um. Man vernachlässige ja nicht das fleißige Umrühren, damit sich kein Teig an den Boden, oder an den Seiten des Gefäßes fest setze, wodurch der Marzipan nicht allein gelbe Flecken, sondern auch einen breylichen Geschmack erhalten würde. Während dieser Arbeit wird die vorher ziemlich dichte Masse flüssiger werden, und stark abdunsten; das ist natürlich, es ist Wasser, welches den Zucker schmilzt, und durch die Hitze in Dampf verwandelt wird; es ist gerade der Zweck dieser Arbeit, welche unter immerwährendem Rühren zwey Stunden lang fortgesetzt werden muß. Wenn nach dieser Zeit der Teig so beschaffen ist, daß er nicht an dem Löffel kleben bleibt, wenn man solchen hinein taucht, so ist er lange genug auf dem Feuer gewesen. Jetzt bringe man, indem man das Gefäß schief hält, den Teig auf die eine Seite der Pfanne, reinige den Boden mit der Kelle, und auch die freye Seitenwand derselben, bestreue sie dann mit Mehl, und bringe den Teig auf diese Seite. Eben so reinige man den nun frey gewordenen andern Theil des Gefäßes, und bestreue auch diesen mit Mehl. Wenn dieses geschehen, fasse man den Kessel bey den beyden Henkeln, und handhabe ihn wie ein Sieb, daß der Teig sich zu einem einzigen Stück verbinde, und einem länglichen Brot ähnlich werde. Dieses Marzipan-Brot lege man auf einen Bogen Papier, oder auf einen mit Mehl bestreuten Tisch, um es bis zum fer-

neren Gebrauch aufzubewahren. Wenn man den Teig mit der empfohlenen Vorsicht gehörig bereitet, so hält er sich wohl 6 Monathe, ohne zu verderben; versäumt man aber, ihn gehörig abdünsten zu lassen, so wird er schon nach zehn Tagen sauer und unbrauchbar. Soll der Marzipan-Teig sofort verbraucht werden, so ist freylich ein so vollkommenes Austrocknen nicht unumgänglich nöthig.

711. Vom Gebrauche des Marzipan-Teiges.

Der Marzipan-Teig gehört zu den feinsten Massen, und wird demnach nur zu feinen Confitüren gebraucht. Durch einen Zusatz von Mehl läßt sich eine Masse von geringerer Qualität herstellen; daß man sich dazu überhaupt nur des feinsten Auszugsmehls bedienen darf, braucht keine Erwähnung. Man verwendet den Marzipan-Teig zu einer Menge von Confecten; einige Arten derselben mögen hier folgen. Geschickte Künstler werden leicht nach diesen Mustern eine Menge anderer zusammen stellen; wir aber würden die Gränzen dieses Buches überschreiten, wenn wir die Zahl dieser Recepte vermehren wollten.

712. Zimmt-Confect.

Man löse 1 Pfund Marzipan-Teig mit so viel Eydotter auf, als erforderlich sind, eine Masse zu machen, welche sich mit dem Messer leicht dehnen läßt; man füge 1 Loth fein gestoßenen Zimmt hinzu, und rühre alles wohl durch einander. — Nachdem man aus Oblaten allerhand Figuren geschnitten hat, trage man die Masse Messerrücken hoch auf solche auf, und backe sie in mäßiger Hitze. — Um diesen Confect ein noch schöneres Ansehen zu geben, kann man es glaciiren.

713. Citronen-Confect.

Wird wie das Vorige bereitet, nur bemerke man, daß am Auflösen des Marzipan-Teiges nicht das Gelbe, sondern das Weiße vom Ey anzuwenden ist. — Statt des Zimmtsürzt man dieses Confect mit abgeriebener Citronenschale.

714. Chokolade=Confect.

Auf 1 Pfund Marzipan-Teig nehme man 4 Loth Chokolade, zerreibe sie mit ein wenig heißem Wasser am Feuer zu einem Brei, gieße denselben über den Marzipan-Teig, füge Zimmt oder Vanille hinzu, arbeite die Masse gut durch, und streiche sie auf zugeschnittene Oblatblätter. — Auch dieses Confect verlangt nur mäßige Ofenhize.

715. Ordinäre Mandelberge.

Wir gaben früher die Anweisung, feine Mandelberge zu bereiten; eine geringere Sorte macht man auf folgende Art: man löse ein halbes Pfund Marzipan-Teig in 4 bis 5 Eyclaren auf, füge ein Viertelpfund Farin-Zucker, ein halbes Pfund süße Mandeln, welche man zuvor in feine längliche Stücke zerschneiden muß, und etwas gestoßenen Zimmt hinzu, rühre alles wohl durch einander, und richte die Masse in kleinen Häufchen auf Papier an. — Auch Mandelberge werden nur in mäßiger Ofenhize gebacken.

716. Mandelkränze.

Man nehme ein halbes Pfund Marzipan-Teig, 2 bis 3 Eyrweiße, etwas gestoßenen Zimmt und ein wenig Mehl, und knete die Mischung zu einem Teig. — Grob gehackte Mandeln streue man auf den Arbeitstisch, bilde aus dem Teig etwa Fingerlange Würstchen, wälze sie auf den gehackten Mandeln, und vereinige dann die beyden Enden zu einem Kranze. — Auf Papier gelegt, schiebe man sie in einen wohlgeheizten Ofen, und lasse sie hellbraun backen.

717. Marzipan=Nüsse.

Man nehme ein Stück Marzipan-Teig, knete es mit fein gestoßenem Zimmt tüchtig durch, und dehne die Masse mit dem Mangelholze bis zur Dicke eines halben Fingers; man schneide sie in kleine Stücke, und fülle damit Formen (von Birnbaumholz), in welchen zwey Nußschalen mit ihren Narben, Reifen u. s. w. eingeschnitten seyn müssen. Diese Formen werden zuvor mit feinstem Mehl eingestäubt, und

der Teig in dieselben fest eingedrückt, mit einem Messer aber wird das Überflüssige abgestrichen. Ist dieß geschehen, so schlage man den Teig aus den Formen, verwende so fortfahrend die übrige Masse, lege diese Marzipan-Nußschalen, die hohle Seite nach unten, auf Papier, und lasse sie 4 Tage lang trocknen; darauf bringe man sie eine Viertelstunde in einen schwach geheizten Ofen, überziehe sie mit einer Glasur von Wasser und Zucker, und lasse sie ein Paar Minuten zum Trocknen im Ofen liegen. — Nunmehr fülle man das Innere jeder Nußschale mit einem beliebigen Compot, bestreiche die Ränder mit einer Auflösung von arabischem Gummi, und füge sie zwey und zwey zusammen. — Bis zur Täuschung ähnlich, werden diese Nüsse Auge und Zunge befriedigen.

718. Bratwürstchen von Marzipan.

Man setze ein Viertelpfund Chokolade auf einer Blechplatte über Kohlenfeuer, um sie zu erweichen und zu schmelzen, werfe sie dann in ein irdenes Gefäß, um sie mit ein wenig Wasser aufzulösen, füge 1 Pfund Marzipanteig, 1 Loth fein gestoßenen Zimmt, 6 bis 8 pulverisirte Gewürznelken, oder auch etwas Vanille hinzu, und färbe die Masse roth. Man knete diese Mischung wohl durch, und bilde dann daraus die Würstchen; den Tisch, auf welchem man dieselben rollt, bestreue man mit grob gehackten Mandeln. — Die Würstchen hie und da ansetzenden Mandeltheilchen ahmen gut das Fett der Wurst nach. Die fertigen Würstchen lasse man einige Tage auf Papier liegen, damit sie trocknen, dann aber bey mäßiger Hitze backen.

719. Blutwurst von Marzipan.

Auf ein Pfund rothen, nehme man ein halbes Pfund weißen Marzipan-Teig, schneide alles in kleine unregelmäßige Stücke, und menge sie durch einander. — Nun nehme man ein wenig trockene, durchsichtige, von allem Fett befreyte Schweinsblutwurst, stopfe die gemengten Marzipan-Stückchen recht fest hinein, und presse sie wohl zusammen. Man befeuchte seine Hände bey dieser Arbeit mit Mandelöl, wodurch die Wurst

glänzend wird. Diese Wurst wird nicht nur allein bis zur Täuschung ähnlich, sondern auch vortrefflich vom Geschmacke seyn.

720. Marzipan=Schinken.

Man nehme 8 Pfund Marzipan=Teig, wirke ihn mit fein gestoßenem Zucker, und theile die Masse in zwey ungleiche Theile von 5 und 3 Pfund. Den größeren Theil färbe man roth, durchwürze ihn mit 1 Loth Zimmt, 1 Loth Gewürznelken (alles fein gestoßen), und bilde daraus die bekannte Schinkenform.

Mit einem Messer mache man nun in der Mitte des rothen Teiges, welcher das magere Fleisch vorstellt, Einschnitte, und fülle sie mit weißem Teige, der das Fett darstellt, aus; ferner dehne man den Rest des übrigen weißen Marzipan=Teiges mit dem Mangelholze aus, und lege ihn als obere Fetttlage, 2 bis 3 Finger hoch auf; dieses muß geschickt und mit Beachtung des Natürlichen gemacht werden. Um die Schwarte des Schinkens darzustellen, koche man ein Viertelpfund Chokolade im Wasser recht dick, und bestreiche mehrmahlß die Oberfläche des Schinkens damit, wodurch der Zweck erreicht seyn wird. Die Chokolade muß warm aufgetragen werden. Will man dieses Confect noch wohlgeschmeckender machen, so nehme man etwas Vanille oder Chokolade, und bestreue die Schwarte mit gebröckelten Macaronen, wie die Köche den gekochten Schinken mit einer Brotkruste zu überziehen pflegen. Diese Marzipan=Schinken sind eine deutsche Erfindung.

721. Himbeeren von Marzipan.

Man nehme 1 Pfund Marzipan=Teig, den Saft von 4 Citronen, ein Viertelpfund Himbeer=Gelee, und etwas Cochenille, und rühre alles mit einer hölzernen Spachtel gut durch einander. — Da durch Zufügung gedachter Flüssigkeiten die Masse etwas dünn wird, so verdichte man sie durch einen Zusatz von gestoßenem Zucker, und einigen Händen voll Auszugsmehl. — Aus diesem Teige bilde man nun die-

himbeerähnlichen Kügelchen, und lasse sie auf Papier 8 bis 10 Tage wohl trocknen. Wenn dieses geschehen, gieße man ein Viertelseidel Himbeerensaft in ein tiefes irdenes Gefäß, thue etwas pulverisirten Zucker und etwas Cochenille hinzu, werfe eine Hand voll Marzipan-Himbeeren hinein, und färbe dieselben darin. — Zugleich halte man ein Gefäß mit Hagelzucker (*à la grêle*) bereit. Dieser Hagelzucker wird nämlich auf folgende Art verfertigt: durch ein seidenes Sieb trennt man von dem gestoßenen Zucker, den ganz feinen Zuckerstaub ab. Das Zurückgebliebene siebt man durch ein Haarsieb, was nun in diesem zurückbleibt, nennt man in der Kunstsprache Hagelzucker. — In diesem Hagelzucker wälze man die mit Himbeerensaft angefeuchteten Marzipan-Früchte, daß die Körnchen sich an denselben fest ansetzen, und lege sie behutsam zum Trocknen hin. — Diese Himbeeren werden zum Erstaunen ähnlich erscheinen.

722. Weißer Marzipan.

Man wirke den Marzipan-Teig mit Zucker wohl durch, dehne ihn bis zur Stärke eines Messerrückens, und schneide mit dem Backrädchen allerley Figuren daraus, als: Herzen, Sterne, Rosetten u. s. w., umseze diese Figuren mit einem Fingerbreiten Marzipan-Rand, und kneipe ihn mit einem Kneipeisen, daß er kraus aussieht. Nun lasse man den Marzipan 8 Tage wohl trocknen, dann aber in einem schwach geheizten Ofen hellgelb backen. — Man koche etwas Zucker in Orangenblüthwasser (zur großen Perle), und bestreiche damit die Ränder des Marzipans, dessen Grund man mit dem oben beschriebenen Zuckerguß überzieht. Man halte feine, schmale, fadenartig geschnittene, überzogene Pomeranzenschalen, und rautenförmige Citronatblättchen bereit. Erstere lege man zweig- oder stielartig auf den vom Guß noch feuchten Marzipan-Grund, füge das Citronat als Blätter an, und lege schließlich allerley farbige, im Zucker eingemachte Früchte auf, als: Wallnüsse, Kirschen, Mirabellen, Aprikosen u. s. w. Hat man den Marzipan auf diese Weise sauber und geschmackvoll belegt, so lasse man den Guß im Ofen

trocknen und glänzend werden, darauf bestreiche man die obere Seite der Ränder mit irgend einem Zuckersaft, und bestreue sie nonpareille.

723. Rosa=Marzipan.

Man verfabre ganz wie oben gelehrt worden, nur gebe man zu der Zuckerglasur ein wenig Cochenille und einige Tropfen Rosenessig. — Auch nimmt man anstatt des Orangenblüthwassers, Rosenwasser.

Sechster Abschnitt.

- I. Warme Getränke.
 - II. Kalte Getränke.
 - III. Gelees.
 - IV. Liqueurs.
 - V. Tisaneen für Kranke und Genesende.
-

I.

Warme Getränke.

Vorerinnerung.

Man würde es vielleicht als einen großen Beweis der Unwissenheit aufnehmen, wenn wir nicht in unseren Recepten der fast allgemein angenommenen, und gegenwärtig nur aus den verständigen Küchen verbannten Gewohnheit, die Citronen auf Zucker abzureiben, gefolgt wären. Da aber ein durchaus gutes Kochbuch nicht allein den Gaumenreiz, sondern auch die Gesundheit der Genießer zum Augenmerk haben muß, fühlen wir uns verpflichtet, zuvor zu bemerken, daß das Gelbe, Öhlichte der Citronen für jeden Magen höchst unverdaulich sey, und nur diesem schädlichen Mißbrauche am folgenden Tag größtentheils Kopfschmerz, Unbehaglichkeit und leetiger Geschmack im Munde zuzuschreiben sind, die man nicht selten nach kleinen Punschfesten empfindet. Wir rathen daher, nie die Citronen auf Zucker abzureiben, sondern ihren Saft allein zu benützen; wenn auch der Wohlgeschmack etwas wenigens dabey verliert, so gewinnt um so mehr die Gesundheit dabey. Versuche werden es bestätigen.

724. Punsch auf gewöhnliche Art. Ponche à l'ordinaire.

Man nimmt 2 Pfund Zucker, reibt das Gelbe von 4 Citronen darauf ab, und thut den Zucker in einen Suppentopf, das Abgeriebene aber entweder in ein feines Haarsieb, oder in einen mit einer Serviette belegten Durchschlag, drückt den Saft von 12 Citronen dazu, und gießt 3 Maß kochendes Wasser, worin ein halbes Loth Thee gezogen hat, nebst einer Bouteille gutem Urrack darüber, deckt den Suppentopf zu, und setzt solchen auf gelindes Kohlenfeuer. Sobald sich am Rand ein weißer Schaum zeigt, ist es Zeit, denselben wegzunehmen.

725. Punsch auf englische Art. Ponche à l'angloise.

Man schält die Hälfte einer Citrone so fein wie möglich ab, und thut diese Schale, in etliche kleine Stückchen geschnitten, nebst drey Viertelpfund Zucker in einen Suppentopf, drückt den Saft von 3 Citronen dazu, und gießt erstlich 3 Seidel kochendes Wasser, dann ein Seidel Rum, und eben so viel echten Franzbranntwein dazu, setzt den Topf etliche Minuten auf heiße Asche, oder über den kochenden Wasserkessel, und servirt ihn wie gewöhnlich.

726. Punsch-Royal. Ponche royal.

Zwey Pfund feiner Zucker werden in mehrere kleine Stückchen zerschlagen, in einen Suppentopf gethan, und alsdann der Saft von 12 Citronen, nebst einem Seidel Wasser, worin ein Loth feiner Thee hinlänglich gezogen hat, durch eine Serviette darüber gegossen. Sobald der Zucker geschmolzen ist, gieße man eine Maß alten Rheinwein, eben so viel Burgunder und Urrack, dann eine halbe Bouteille guten Maraschino und eine Bouteille Champagnerwein hinzu, rührt alles wohl unter einander, und servirt diesen Punsch kalt.

727. Eherpunsch. Ponche aux Oeufs.

Von 2 Citronen wird die Schale auf Zucker gerieben, diesen thut man nebst dem Saft von 4 Citronen, einem Pfund Zucker, einer Maß Rheinwein, einem Seidel Urrack, einem Seidel Wasser und 12 ganzen Eiern in einen Kessel, setzt ihn auf ein Kohlenfeuer und schlägt ihn mit einem weißen Besen so lange, bis der Schaum in die Höhe steigt. Man servirt diesen Punsch in Bechergläsern.

728. Whist.

Zwey Loth feiner Thee werden in einer Maß Wasser gekocht, und durch eine Serviette auf 2 Pfund Zucker gegossen, der Saft von 12 Citronen dazu gedrückt, 6 Bouteillen guten Medoc hinzu gethan, auf einem Kohlenfeuer kochend heiß gemacht und alsdann in Gläsern servirt. Dieses Getränk darf durchaus nicht kochen, weil es sonst seine liebliche Stärke verliert.

729. Bischof.

Acht Stück schöne bittere Pomeranzen werden mit einem Messer, jedoch nur flach, von allen Seiten mit kleinen Schnittchen in die Schale gerigt, alddann auf einen Rost über sehr gelindem Kohlenfeuer gebraten, nachher kreuzweise mit tiefen Einschnitten versehen, in einen irdenen Topf gethan, 4 Bouteillen guten Pontac darüber gegossen, den Topf wohl verdeckt, und 4 bis 6 Stunden auf heiße Asche gesetzt, damit die Orangen genugsam ausgezogen werden; man kann sie einige Mahl mit dem Rößel ausdrücken, noch besser ist es aber, wenn man sie über Nacht kann stehen lassen, dann durch eine Serviette preßt und mit 2 Pfund Zucker versüßt. Man kann den Bischof sowohl warm als kalt trinken, auch eine geröstete Schwarzbrottrinde, nebst etwas Zimmt und Nelken dazuthun, und mit ausziehen lassen; der reine Pomeranzengeruch oder Geschmack ist aber immer vorzuziehen.

730. Nifus.

Zwey Bouteillen Pontac, 1 Seidel Wasser, das Abgeriebene nebst dem Saft von 2 Citronen, 1 Pfund Zucker und ein wenig geriebene Muscatnuß werden in einer Terrine auf Kohlenfeuer gesetzt, bis sich ein weißer Schaum zeigt, alddann 3 Loth Bischofessenz dazu gethan, noch ein Weilchen ziehen gelassen und in gewöhnlichen Punschgläsern servirt.

731. Vin brûlé.

Man nimmt 3 Maß guten Rhein- oder Frankenwein, nur feinen Champagner, welcher hierzu nicht anwendbar wäre, thut solchen mit etwas Zimmt, Nelken und Citronenschalen in einen Suppentopf, versüßt ihn mit $\frac{3}{4}$ Pfund Zucker, läßt ihn auf heißer Asche kochend heiß werden, zündet ihn alddann mit brennendem Papier an, und läßt ihn so lange rennen, bis er von selbst auslöscht. Hernach muß er durch eine Serviette laufen, und warm servirt werden.

732. Hippocras.

Man nimmt 4 Bouteillen guten Rheinwein oder andern weißen Wein, 1 Pfund Zucker, 2 Loth Zi-

Gran weißen ganzen Pfeffer, nebst der Schale von einer Citrone, und läßt dieß alles 24 Stunden wohl verdeckt stehen. Nachher nimmt man einen Filtrirsack, legt einen Gran Umbra, welchen man mit etwas Zucker fein gestoßen und in ein leinenes Tüchlein gebunden hat, hinein, und läßt den Wein einige Mal durchlaufen.

Folgende Getränke, als: Sapajeau, Drenfuß, Glühwein und Bavaroise werden nur bey Dejeuners oder besondern Gelegenheiten, als nach Schlittenfahrten u. d. gl. servirt.

733. Sapajeau.

Man reibt das Gelbe von 3 Citronen auf Zucker ab, thut es nebst dem Saft davon, 6 ganzen Eiern und ein halb Pfund gestoßenen Zucker in eine Casserole, rührt nach und nach eine Bouteille Rheinwein oder guten Österreicher darunter, schlägt es mit dem Schlagbesen auf dem Feuer, biß es kochend heiß und gestiegen ist, füllt es dann in Chokoladefassen, und servirt es.

734. Drenfuß.

Eine Maß Pontac oder Osner, ein halb Loth Zimmt, ein halb Quintel Vanille und 12 Loth Zucker werden auf dem Feuer kochend gemacht. Indessen werden 8 Eyerdotter mit etwas kaltem Pontac abgesprudelt, und sobald er kocht darunter gegossen, noch einige Minuten über dem Feuer unter beständigen sprudeln, biß er aufstößt, gehalten, und sodann in Tassen servirt.

735. Bavaroise.

Ein halbes Seidel gewöhnlicher, etwas starker Thee wird mit eben so viel Milch vermischt, 6 Eigelb, welche man zuvor mit etwas kalter Milch abgesprudelt hat, werden darunter gerührt, hinlänglich mit Syrop Capilaire versüßt, und heiß in Tassen servirt.

736. Glühwein.

Vier ganze Eier, und von 4 Eiern das Gelbe werden in eine Casserole gethan, und nach und nach eine Maß Rhein-

wein darunter gerührt, alsdann durch ein Haarsieb gegossen, damit die Reime der Eyer zurückbleiben, nebst 12 Loth Zucker und einigen Stückchen Zimmt auf das Feuer gesetzt, und ununterbrochen mit dem Schlagbesen so lange geschlagen, bis er in einem dicken Schaum in die Höhe steigt. Man servirt den Glühwein in Tassen.

737. Beste Punschessenz.

16 Loth frischen Citronensaft, 56 Loth Jamaica-Rum untereinander geschüttelt, läßt man ruhig stehen. Wenn etwa nach 48 Stunden sich die Flüssigkeit abgekläret hat, gieße man sie ab, und seihe den Saß durch Löschpapier; dann nimmt man 1 Pfund feinen Zucker und löset ihn in einem Pfund Wasser (auch kann man die Lösung mit dem Weißen vom Ey abklären). Man vermischt nun beydes, und hat einen Extract, mit dem man, im Umsetzen mit warmen Wasser (Theewasser) Punsch machen kann.

Man kann den Zucker auch nachher hinzusetzen, welches noch besser ist.

738. Bischofextract.

Kann man auf längere Zeit bereiten. Er soll eigentlich nur aus Orangenschalen zubereitet werden, allein es ist gar nicht undienlich, einen dritten oder vierten Theil unreifer kleiner Pomeranzen dazu zu nehmen. Man zerschneidet beydes ziemlich klein, oder man zerquetscht auch die letzteren, zieht, etwa dem Gewicht nach, zwey bis drey Mahl so viel Weingeist in eine Flasche mit etwas weiter Mündung, darauf. Die Flasche, welche nicht ganz voll seyn muß, wird mit Blase verbunden, und am besten in die Sonne, im Nothfalle in gelinde Ofenwärme, gestellt, bis sich alles ausgezogen hat. Man füllt dann die Flüssigkeit in eine andere Flasche ab, wou der ausgedrückte Rückstand der Schalen auch mitkommt.

Da sich dieser Extract in verstopften Glasflaschen, wie weiß, wie lange hält, so thut man wohl, sich auf mehrere Jahre damit zu versehen, um ein gutes Ersparniß an Zeit und Mühe, und vielleicht am Geld zu gewinnen, wenn gerade die Zuthaten wohlfeil sind.

739. 740. u. 741. Chokolade.

Man rechnet auf einen Chokolade-Becher 2 Loth, welche man entweder schneiden oder auf dem Reibeisen reiben kann, thut solche hinein, und läßt sie aufkochen, hebt solche nochmahls vom Feuer, und läßt sie ein wenig stehen. Unterdeffen setzt man die Becher in heißes Wasser, rührt die Chokolade mit dem Sprudler oder Quersl zu Schaum, und thut ihn mit einem kleinen Schaumlöffel in die Tassen, womit so lange fortgefahren wird, bis die Tassen ganz gehäuft voll sind, worauf man mit einer glühenden Schaufel, die man einen halben Zoll über die Tassen hält, den Schaum bäckt. Doch ist dieß letztere nicht unumgänglich nöthig, sondern geschieht bloß, um zu verhüten, daß er sich nicht so bald setzen soll. Man servirt größten Theils diese Chokolade mit Zwieback oder fein gerösteter Semmel. Statt des Wassers kann man auch Milch nehmen, das Verfahren bleibt daselbe. Will man aber Chokolade in Rheinwein oder Champagner kochen, muß man vorzüglich darauf sehen, daß der Champagner nicht brennend wird, auch darf man den Zucker nicht sparen, und auf jeden Becher den Dotter eines Eies rechnen, womit die Chokolade, wie bekannt, abgesprudelt wird.

742. Kaffeh.

Der Genuß des Kaffehs hat sich seit einem Jahrzehend leider so allgemein verbreitet, daß er sogar den Bewohnern der dürftigsten Hütten ein Bedürfnis zu werden angefangen hat. Auf die Art, wie er von den meisten Menschen getrunken zu werden pflegt, darf man wohl eigentlich nicht im Wohlgeschmack und dem Vergnügen an einem elenden, kraftlosen, gewöhnlich noch durch Surrogate verschiedener Gattungen verschlechterten gefärbtem Wasser, als vielmehr in der unseligen Nachahmungssucht der mindern Classen, sich die Genüsse der Reichern und Vornehmern zu verschaffen, und später in der Macht der Gewohnheit, die eigentliche Ursache der Verbreitung suchen.

Man wird es vielleicht sehr überflüssig finden, hier eine Anleitung zum Kochen des Kaffehs zu finden, dessen Bereitung jedes Tagelöhnerweib recht aus dem Grunde zu kennen

glauben mag; die Morgenlandsbewohner sprechen uns aber durchgehends, selbst unsern verfeinerten Ständen, die Kunst des Kaffehsiedens gänzlich ab, und wirklich soll unser bester Kaffeh kaum dem gleich kommen, den in jenen Ländern die Sklaven trinken; überdieß wird die Erfahrung einen jeden verdorbenen Geschmack schon mehrmahlß überzeugt haben, daß auch in sehr anständigen Häusern, wo Küche und Keller sich im besten Stande befinden, und keineswegs Knickerey herrscht, der Kaffeh bisweilen schlecht bereitet wird, und fast nie die Qualität erlangt, die man zu erwarten berechtigt wäre. — Vielleicht gelingt es mir durch Aufzählung nachbenannter Erfordernisse zur Bearbeitung eines guten Kaffehs, auf die Ursachen einer verdorbenen Brühe aufmerksam zu machen.

Erstens: Das Geschirr, in dem Kaffeh bereitet, selbst daß, in dem nur das Wasser zum Filtriren gesotten wird, muß ganz ausschließlich ohne alle Nebenbenutzung, bloß diesem Gebrauche gewidmet seyn, und in größter Reinlichkeit erhalten werden.

Zweytens: Ein frischer, weder schwarz noch dunkelbraun, sondern nur hochgelb in einer verschlossenen, eisenblechenen Trommel gebrannter Kaffeh, den man unter fleißigem Schütteln darin erkalten und sich etwas höher färben läßt, ist weit besser, als ein in großem Vorrath gebrannter, dessen Aroma sich durch die Zeit zu sehr verflüchtigt. Wem an diesem sehr auffallenden Unterschied gelegen ist, lasse nur kleine Quantitäten auf einmahl brennen, und verwahre diese in recht wohlverschlossenen blechernen Büchsen oder gut verstopften Beuteln.

Drittens: Der Kaffeh gewinnt an Geschmack ungemein, wenn er statt des bey uns üblichen Mahlens auf den dazu bestimmten Mühlen, nach morgenländischer Weise, in der Nähe einer Kohlengluth in eisernen Mörsern gestoßen, und

Viertens: In den bekannten Maschinen filtrirt aber nie, am wenigsten in offenen, Geschirren gekocht wird.

Fünftens: Das richtigste Verhältniß ist auf drey Tassen zwey Loth ohne Beymischung von Surrogaten.

Sechstens: Will man den Kaffeh weiß trinken, so nehme man nur ein vorzügliches Oberß, von dem 2 Kaffehlöffel

voll hinreichend sind, eine Tasse voll zu färben, denn zu viel schlechtes Oberß oder gar dünne Milch vermindert des Kaffehs eigenthümliche Güte.

II.

K a l t e G e t r ä n k e.

743. Orgeade oder Mandelmilch.

Man wasche ein Pfund süße, außerlesene Mandeln drey Mahl in frischem Wasser, reibe sie mit den Händen durch, stoße sie dann in einem Reibstein oder Mörser, mit Zugießung eines Gläßchen Wassers, recht fein, hernach in ein anderes Gefäß gethan, nach und nach 4 Maß frisches Wasser darunter gerührt, durch eine Serviette wohl ausgepreßt, und nach Belieben mit fein gestoßenem Zucker versüßt, auch zuletzt ein wenig Orangenblüth-Wasser darunter gethan, welches diesem Getranke einen äußerst lieblichen Geschmaç gibt.

744. Syrop d'Orgeade.

Ein Pfund süße und drey Loth bittere Mandeln werden recht sauber geklaubt, gewaschen, und damit sie nicht öhlig werden, mit einem Trinkglase voll Wasser recht fein gestoßen. Ein Pfund feiner Zucker wird mit einem Seidel Wasser unter öfterem Umrühren so lange gekocht, bis er, wenn man mit dem zweyten Finger ein wenig von dem Löffel streicht, oder mit Hülfe des Daumens aus einander zieht, einen kleinen Faden zieht, der sogleich bricht, und einen Tropfen auf dem Daumen zurück läßt. Alsdann müssen die gestoßenen Mandeln auf gelindem Feuer nach und nach darunter gerührt, und noch warm durch ein leinenes Tuch gepreßt werden. Man füllt diesen Syrup in Bouteillen, worin er sich sehr lange gut erhält. Reisenden ist dieser Syrup sehr zu empfehlen, indem man solchen nur nach Belieben mit Wasser verdünnen darf, um in der Geschwindigkeit die wohl-schmeckendste Orgeade zu haben.

745. Pâte d'Orgeade.

Man läßt ein Pfund süße, und 4 Loth bittere Mandeln in kochendem Wasser aufwallen, bis sich die Haut da-

von abziehen läßt, wäscht sie alldann, und stößt sie recht zart mit ein wenig Wasser, thut 1 Pfund fein gesiebten Zucker dazu, und röstet solche unter beständigem Umrühren so lange am Feuer, bis, wenn man mit der flachen Hand darauf schlägt, nichts mehr von der Masse daran hängen bleibt. Dann wird die Masse heraus gethan, und wenn sie abgekühlet ist, entweder in irdenen Büchsen verwahrt, oder runde Stangen daraus gemacht, in Papier gerollt, und bis zum Gebrauch durchaus nicht an einem feuchten, sondern kühlen Orte verwahrt. — Will man nun Orgeade machen, so wird ein Viertelpfund Masse in einer Maß reinen Brunnenwasser aufgelöst, und wenn sie ungefähr eine Stunde gezogen hat, mit etwas Orangenblüth-Wasser durch eine Serviette gepreßt.

746. Limonade.

Zu einer Maß Wasser nehme man 3 Stücke schöne saftige Citronen, reibe das Gelbe von einer derselben auf Zucker ab, und drücke den Saft von diesen 3 Citronen dazu, rühre es wohl unter einander, versüße es mit einem Viertelpfund Zucker, und lasse es durch eine Serviette laufen. Man kann auch, wenn es beliebt, ein Seidel Wein darunter thun, welches den Geschmack der Limonade sehr erhöht.

747. Limonien-Syrup.

Man nehme 18 Stück schöne saftige Citronen, reibe 6 Stück davon auf Zucker ab, und drücke den Saft über das abgetriebene Gelee, koche 2 Pfund Zucker mit einer Halbe Wasser zu einem Syrup, und rühre das abgeriebene Gelbe und den Citronensaft noch warm darunter, lasse beides durch ein feines Sieb laufen, und fülle es, wenn es erkaltet ist, in Bouteillen. Dieser Syrup gibt in der Geschwindigkeit eine vortreffliche Limonade, denn man braucht davon nur eine kleine Portion in hinlängliches Wasser zu gießen, und umzurühren. Vorzüglich ist dieser so oft äußerst einfach zu verfertigende Syrup, Familien zu empfehlen, welche auf dem Lande oder an solchen Orten wohnen, wo man nicht das ganze Jahr hindurch frische Citronen bekommen kann, indem sich solcher sehr gut erhält.

748. Erdbeerenwasser.

Man nehme ungefähr 2 Maß oder 4 Pfund recht reife Walderdbeeren, und 1 Halbe oder 1 Pfund Himbeeren, thue sie in ein irdenes Gefäß, zerquetsche sie, drücke den Saft von einer Citrone dazu, und gieße 2 Maß Wasser darüber, lasse es eine halbe Stunde stehen, drücke es durch eine Serviette, versüße es nach Belieben, und lasse es durch ein Haarsieb laufen.

749. Himbeerenwasser.

Man zerquetsche die Himbeeren in einem irdenen Gefäße, drücke sie durch eine Serviette, thue zu einer Maß Saft 2 Maß Wasser, und den Saft von einer Citrone, gebe fein gestoßenen Zucker nach Belieben dazu, und lasse ihn durch ein Haarsieb oder Serviette laufen.

750. Kirschenwasser.

Man nehme recht reife Kirschen, zupfe sie von den Stielen, und stoße sie mit den Kernen, nebst ein Paar Nelken und Zimmt in einem Mörser, lasse sie einige Stunden in einem irdenen Geschirre stehen, presse sie sodann durch ein leinenes Tuch, thue zu einer Maß Saft zwey Maß Wasser, versüße ihn nach Belieben, und lasse ihn durch eine Serviette laufen.

751. Geschlagener Rahm.

Man gebe in einen irdenen Topf so viel frischen Rahm, als man nöthig hat, dann einen Löffel voll doppelt abgezogenes Orangenblüth-Wasser, nebst etwas gestoßenen Zucker, und schlägt ihn zu Schaum. Der Schaum wird nun mit einem Schaumlöffel auf ein Haarsieb gethan, unter welches man einen Suppentopf stellt, damit der abtröpfelnde Rahm hinein fallen kann. Dieser wird wieder in den Topf gegossen, und so fährt man fort, bis er durchaus zu Schaum wird, doch muß man ihn, so oft man frischen dazu gibt, unter einander rühren. Alsdann wird er pyramidenförmig auf die Schüssel dressirt, und an einen kühlen Ort gesetzt, damit er bis zum Serviren frisch bleibt. Man garnirt die Schüssel mit Meringeln.

752. Geschlagener saurer Rahm.

Man nehme 3 Seidel dicken, sauren Rahm, der aber nicht bitter schmecken darf, thue 8 Loth gestoßenen Zucker dazu, und schlage ihn zu einem dicken Schaum, wozu man eine gute Viertelstunde Zeit braucht. Man darf den dicken Rahm nicht zu lange schlagen, weil er leicht butterig wird. Servirt wird er wie der Vorhergehende.

III.

G e l e e s.

753. Punsch=Gelee.

Dieses Gelee wird wie das Citronen-Gelee behandelt, nur muß man die drey Viertelfund des Hirschhornß mit 2 Maß Wasser, statt 3 Halben ansetzen, damit man etwas mehr Flüssigkeit erhält, um den hier fehlenden Wein zu ersetzen; dann statt diesem wird, wenn das Gelee vom Feuer kömmt, eine halbe Bouteille Urrack dazu gegossen, auch statt eines halben Pfundes, drey Viertelfund Zucker genommen.

754. Gelee von Rheinwein.

Zwölf gebrühte Kalbsfüße werden in der Klaue eingeschnitten, und von einander getheilt, auch der mittlere lange Knochen heraus genommen, und letzterer weggeworfen. Die Füße selbst werden mit 2 Maß Wasser 4 Stunden lang gekocht, öfters abgeschäumt, aber nicht gesalzen; dann werden sie durch ein Haartuch passirt, und neuerdings auf Kohlenfeuer gesetzt, um bis auf die Hälfte zu einem dicken Bestand einzukochen. Nunmehr wird eine Bouteille Rheinwein, ein halbes Pfund Zucker, worauf die Schale von einer Citrone abgerieben worden, nebst dem Saft dazu gethan, aber ohne daß es kocht, sonst verfliegt der feine Geschmack. Das Gelee wird mit dem Schaum von 6 Eyern geklärt, filtrirt, in den Model gefüllt, und an einen kühlen Ort gestellt.

Am klarsten wird das Gelee, wenn man es durch einen Flanellenen Beutel klärt. Zu einem solchen Beutel nimmt man ein Stück Flanell, welches in kochendes Wasser einge-

weicht und durchgezogen, getrocknet, und so zusammen genähet wird, daß er unten spiz zugehet; die Nähte werden mit weißen Bändern besetzt, oben gleichfalls eingefaßt, auch müssen einige Schlupfen daran gemacht werden, um ihn besser anhängen zu können. Ein solcher Beutel ist deswegen auch besser, als eine Serviette, weil diese leicht nach Geiße schmecken kann, der Beutel hingegen, sobald er gebraucht wurde, wird im kalten Wasser, und um ihn ganz rein zu haben, nachher mit Eyweiß recht durchgewaschen, und getrocknet. Die Haartücher und Haarsiebe werden auf die nämliche Art rein gemacht.

Auch ist zu bemerken, daß das zu Schnee geschlagene Eyweiß mit dem Gelee etwas laulich abgeschlagen wird, und dann einige Minuten langsam unter beständigem Rühren aufkochen muß; dann setzt man es zurück, thut brennende Kohlen auf einen Casseroledeckel, und läßt es einige Zeit stehen, damit das Eyweiß sich zusammen zieht.

755. Gelee von Orangen.

Der Kälberfüßebestand wird mit 12 Stücken eben so zubereitet, wie bey dem Rheinwein-Gelee, nachher wird genommen eine halbe Flasche Rhein- oder Franzwein, 12 Orangen, 3 Citronen, ein halbes Pfund Zucker, etwas ganzer Zimmt. Von den Citronen wird die Schale auf Zucker abgerieben, aber sonst auch kein Zucker dazu genommen, sondern dieser, worauf die Citronen abgerieben worden, nebst 3 Theilen Rheinwein, und dem Zimmt zu dem Bestand gethan. Mit dem noch übrigen Zucker wird das Gelbe der Orangen abgerieben, und nebst dem Saft auf einen Teller gethan, wie auch der noch übrige Wein. Dieses läßt man durch einen Gelee-Beutel auf die Schüssel laufen, worauf man das Gelee anrichten will; der Kälberbestand wird mit Eyweiß gekläret, wie bey dem Rheinwein-Gelee.

756. Gelee von verschiedenen Farben.

Von einem schon verfertigten Orangen- oder Rheinwein-Gelee gießt man beyläufig 2 Finger hoch in eine Form, und läßt es, wenn es möglich ist, auf Eis eine Weile sulzen; dann werden in Zucker getrocknete Früchte symmetrisch darin

rangirt, als: Mirabellen, Reineclauden, Aprikosen, Trauben und Orangenschnitten. Auf diese Früchte wird etwas abgekühltes Gelee gegossen, und wenn dieses hinlänglich gesulzt ist, und die Früchte mit Gelee wohl bedeckt sind, so kann man sie auf's neue mit Früchten belegen, hernach den Model oder die Form mit Gelee ganz eben füllen, und gut sulzen lassen. Beym Gebrauch wird die Form in heißes Wasser gestossen, und sogleich auf die Platte umgestürzt.

Es ist zu beobachten, daß die Form nicht zu lange im heißem Wasser bleibe, damit von dem Gelee nicht zu viel verschmelzt.

757. Rosen-Gelee.

Dieses ist zwar ein sehr einfaches, aber äußerst wohl-schmeckendes Gelee. Man thut zu dem Hirschhorn, welches wie bey dem Erdbeeren-Gelee gemeldet werden wird, mit einer Maß Wasser gekocht wird, ein Loth Tournesol, und läßt es mit dem geschlagenen Eyweiß und Zucker ein Mahl aufwallen, wovon es eine schöne Röthe bekömmt. Alsdann hebt man es vom Feuer, und gießt eine halbe Flasche von dem besten Rosenwasser, nebst dem Saft von 6 Citronen und einer halben Flasche guten Rheinwein dazu, und verfährt auf mehrbeschriebene Art.

758. Marasquino = Gelee.

Es wird ganz wie das Rheinwein Gelee gemacht, wenn es so weit fertig ist, daß es auf dem Gelee-Beutel laufen soll, so gieße man ein Paar gute Tassen voll echten Maraschino di Zara hinein, und verfähre damit auf die schon oben erwähnte Weise.

759. Glacirte Erdbeeren.

Die im frischen Wasser gewaschenen, und auf einem Sieb wohl getrockneten Gartenerdbeeren, werden in ganz dünn geläutertem Zucker herum geschwenkt. Man muß diesen statt des Eyweißes wegen ihrer großen Feuchtigkeit wählen, übrigens verfährt man auf obige Art.

760. Glacirte Kirschen.

Die Kirschen werden an den Stielen zugeschnitten, gewaschen, und auf die obige Art behandelt.

761. Glacirte Maronen.

Hierzu wird 1 Pfund Zucker zum Bruch gekocht. Man nehme nähmlich 1 Pfund fein Rassinat, und eine Halbe frisches Wasser, läutere ihn mit ein wenig Eyweiß, und koche ihn bey starkem Feuer in einer kupfernen unverzinnten Casserole. Die Probe, ob der Zucker gut sey, wird auf folgende Art gemacht.

Man nehme einen glatten Stock, tauche solchen erst in kaltes Wasser, dann in den Zucker, und geschwind wieder in das Wasser. Darauf probirt man ihn zwischen den Zähnen; wenn er kracht, und sich nicht zähe an die Zähne hängt, so ist er gut, dann drückt man einige Tropfen Citronensaft dazu, und glacirt die Maronen damit.

Diese werden vorher leicht gebraten, geschält und an hölzerne Spießchen gesteckt; man taucht sie in den Zucker, läßt sie abtropfeln, und dreht sie so lange, doch etwas langsam, herum, biß dieselben ein wenig erkaltet sind. Wenn der Zucker anfängt kalt zu werden, so muß man ihn unter öfterem Herumschütteln wärmen.

762. Erdbeeren-Gelee.

Drey Viertelpfund Hirschhorn wird auf bewußte Art mit einer Maß Wasser gekocht, damit es noch dichter werde, als zu dem Rosen-Gelee. Drey halbe Maß reife Walderdbeeren werden mit ein wenig Wasser auf gelindem Feuer etwas gekocht, alßdann lasse man sie durch ein Haarsieb laufen, doch dürfen sie nicht durchgedrückt werden. Dieser Saft wird zu dem durchpassirten Hirschhorn gegossen, 3 Eyweiß zu Schnee geschlagen und darunter gegeben. Dann läßt man ihn auf dem Feuer aufwallen, und stellt ihn zurück. Ein halbes Pfund Zucker, der Saft von 2 Citronen, und eine halbe Flasche süßer Wein werden noch dazu gegeben, und wie gewöhnlich durch eine Serviette passirt.

IV.

Bereitung der Branntweine und Liqueurs.

Vorerinnerung.

Der Hauptbestandtheil des Branntweines ist Weingeist, der zweyte Haupttheil ist Wasser.

Es gehört nicht in umständlicher Angabe hierher, wie er aus Getreide, Obst, Wurzeln, Wurzelknollen u. s. w. erlangt und zubereitet werden kann, oder auch wie man bey dem Abziehen desselben oder Destilliren, durch Zusätze mancherley Art, z. B. von Wurzelwerk, Pomeranzenschalen, Wachholderbeeren 2c. 2c. einen angenehmen Geschmack mitzutheilen sucht, und wie er durch wiederholte Destillation und Zusätze sehr veredelt werden kann, und wirklich, zumahl durch französische Kunst, veredelt wird.

Was aber hierher gehört für Haushaltungen, die ihren Arbeitern einen guten, reinen und gesunden Branntwein geben, oder den Gästen ein liebliches Gläschen Liqueur vorsetzen, oder selbst zu Zeiten eines dergleichen trinken wollen, das muß freylich nicht übersehen werden.

Kennzeichen.

Je besser und geistiger der Branntwein ist, desto leichter muß er seyn, je leichter er ist, desto tiefer muß die sogenannte Branntweinwage in denselben einsinken. Es besteht dieselbe aus einer hohlen Kugel, mit etwas langem und engem Halse, ungefähr von der Form der bauchigen und mit engem und langem Halse versehenen Arzneygläser in den Apotheken, die man Nonnen zu nennen pflegt.

Andere Kennzeichen kann man aus folgenden Angaben hernehmen.

Der gute Branntwein muß hell seyn, muß, wie der

Wein, beym Schütteln einer Flasche, und beym Einschenken in ein Glas, viele Perlen geben, die schnell wieder vergehen. Der scharfe, öhlige, saure und fragige, oder unnatürlich brennende Geschmack sind sehr üble Zeichen für seine Beschaffenheit.

Zu den sichersten Zeichen seiner Beschaffenheit gehört, daß er, wird er auf einem Zeller angezündet, nicht die Hälfte seines Gewichtes an Wasser zurückläßt. In dem Maße, als er weniger zurückläßt, ist er geistiger und besser. Auch muß im guten Branntwein ein Tropfen reines Ohl zu Boden sinken.

Ist Kupfer in dem Branntwein, so zeigt sich daß an dem erst grünlichen, dann grünen Niederschlage, wenn ein Stückchen Kalk in einem Weinglase voll gelöscht wird.

Verbesserung — Veredlung des Kornbranntweins.

Bekanntlich ist der reine Kornbranntwein gesünder, als die feinsten Liqueurs, und Vielen sogar zuträglicher als Wein, freylich nur im mäßigen Genuße. Es hat aber der beste Kornbranntwein noch einen widrigen, oder doch unangenehmen Beygeschmack, welchen zu benehmen es der Mittel viele gibt, vorzüglich das Reinigen durch gut ausgeglühte Holzkohlen.

Der schlechteste und fuselhafteste Branntwein soll sehr gut werden, und stark wie der beste, wenn man eine Portion desselben mit ein wenig Pottasche wohl umschüttelt; dann mit einer zweyten Portion eben also verfährt. In welchen Verhältnissen das geschehen muß, wird sich sehr leicht durch Versuche ausmitteln lassen. Die Pottasche ist sich nämlich in ihrem Gehalt keineswegs gleich.

Die Pottasche schluckt das Wässerige ein, und nur in sehr großer Wärme würde sie sich mit dem Weingeist mischen. Man verhindert das durch etwas gepulverten Alaun, womit man den Branntwein umschüttelt, und der mit dem Laugensalz ein Salz bildet.

Will man mit Holzkohle den Branntwein bessern, so wird er eben nicht stärker, sondern nur vornämlich reiner dadurch. Man nimmt 1 Pfund Holzkohle auf 6 — 8 Maß

Branntwein, am besten vom leichten Holz, schüttelt die Flüssigkeit wohl um, und siehet sie durch wollene Tücher. Die Holzkohle ist dabey nicht etwa verloren.

Will man Holzkohle nicht anwenden, so bringt man Asche und Reiß in den Branntwein, und läßt ihn damit in glühender Wärme stehen. Die Flasche wird mit Blase verbunden, die ein Böchelchen, mittelst eines Nadelstichs, bekommt.

Für diejenigen, welche etwa selbst destilliren wollen, ist durchaus ein kleiner Destillir-Apparat, ein sogenanntes Sandbad, nothwendig, wie man es in Eisenhandlungen kaufen kann. Man thut alsdann bey dem zweyten Destilliren etwas Pottasche und Salz in die Blase, wodurch der Branntwein alleß Krassige verliert.

Auch einigen Weinsteinrahm oder Cremor Tartari in den fuselhaften Branntwein gethan, bessert denselben sehr und schnell.

Pfeffer im Branntwein ausziehen zu lassen, und davon Etwas mit in die Flaschen zu füllen. — Solcher Schnaps ist in Rußland beliebt.

Mehr als alle Kunst thun kann, thut die Zeit; man muß freylich warten können.

Hat man einen guten, oder einen gut gereinigten Branntwein, — oder möchte er auch nicht gereinigt, sondern nur überhaupt ehrlich und gut aus Korn gebrannt seyn, — so lege man denselben auf ein Faß, auf welchem guter Wein gelegen hat, und lasse ihn auf demselben ein halbes Jahr, wo noch länger, desto besser, liegen.

Er zehrt sehr ein, wie man zu sagen pflegt, aber man braucht ihn nicht aufzufüllen; man verliert an der Quantität, aber man sehe, was man für ein Getränk gewinnt, und ob derselbe von Vielen noch wird für Branntwein erkannt werden, zumahl wenn man, was sehr zu rathen wäre, einigen Zucker hinzufügte.

Will man mit dem Branntwein eben so mit Zusatz von Beekenschleben verfahren, wie bey dem Wein angegeben werden soll, so wird man auch hoffentlich diesen Rath dankenswerth finden.

Man wird sehr leicht einsehen, daß diese beyden letzten Arten Branntweine von der Verderblichkeit der Gesundheit, die man dem Branntweine noch immerdar Schuld gibt, sehr wenig an sich haben werden. Nicht der Branntwein, als solcher, dürfte so gefährlich seyn, sondern das Fäulhafte seiner Jugend.

Was würde denn der Wein für eine Wirkung auf den Körper haben, tränke man ihn sogleich nach beendigter Gährung. Schade, daß das nicht weiter hierher gehören darf.

Man gieße zwey Maß starken und reinen Kornbranntwein auf 4 Loth grüne Pomeranzen, $\frac{1}{4}$ Pfund weißen Candis und 2 Löffel voll Cremor Tartari, verbinde das Gefäß mit Blase, durch welche man eine Nadel steckt, setze es an die Sonne, oder an einen mäßig warmen Ort, schüttle täglich das Gemisch einige Male, und gieße es ab, wenn sich der Branntwein völlig abgekläret hat. Dieser Schnaps ist nicht nur wohlschmeckend, sondern auch dem Magen zuträglich, und greift eine starke Brust nicht an.

Sechs bis acht Tropfen Schwefelsäure und ein Loth gestoßener Candiszucker in eine Maß Branntwein gegeben, sobald sich der Candis aufgelöst, ist ein sehr gutes Getränk.

763. Nürnberger Schnaps von Kräutern.

Dieser Schnaps war einst sehr hoch berühmt, und hatte den Ruhm, er verlängere das Leben, trinkt man täglich beym Frühstück ein Glas davon. — Nun, es ist Mancher und Manches berühmt gewesen, an welchem nicht eben viel war.

Man nimmt die Blüthe von Brandost (*Origanum vulgare*), Bermuthknospen, Rosmarinblätter, Salbeyblätter, Erdbeerenblätter und Wurzeln, Betonienblätter (*Betonica officinalis*), Blätter und Blumen der Mariendistel (*Carduus Mariam*), rothe Rosenblätter, Eichentunfworth (die Pflanze, *Lichen saxatilis*).

Von diesem allen von jedem 2 Quentchen, aber von der Wurzel der Schwertlilie (*Iris german.*), von Calmuzzwurzel, von weißen Diptuna und rothen Enzian, von jedem 1 Quentchen.

Man sammelt diese Gewächse um Johannis, reinigt und wäscht sie, und läßt den Branntwein auf denselben bis 14 Tage in mäßiger Sonnen- oder Ofenwärme stehen. Man kann noch einen zweyten Aufguß machen.

Dies ist das seltsame, jedoch unschädliche Gemenge, von welchem einst so viel gerühmt wurde, und deren man manche ähnliche hat.

764. Branntwein zu reinigen.

Zu 14 Maß Kornbranntwein mit mancherley Gewürze thue man $1\frac{1}{2}$ Maß Milch, und 5 Pfund frisches, von allem Fett gereinigtes Rindfleisch, und destillire es. Im Anfange muß man in der Vorlage nachsehen, und den Vorlauf, der den Fuselgeschmack hat, wegnehmen.

Aller nachmahlß übergegangene Branntwein ist rein, lieblich und würzig. Man mischt gleiche Theile Zuckerwasser dazu, und kann eben sowohl damit mancherley ausrichten, als mit Franzbranntwein.

Milch und Rindfleisch, die in der Blase bleiben, haben einen höchst widrigen Geschmack.

Man sieht wohl, dieß ist eben auch eine Art, guten Branntwein zu bekommen, und scheint gar keine unrechte, obwohl ein wenig theure.

765. Wachholder = Branntwein.

Dieser steht seit alten Zeiten in gutem Ruf, ist wegen seiner Kraft gegen ansteckende Krankheiten zu schätzen, und gilt in England noch jetzt viel.

Man quetsche eine beliebige Quantität Wachholderbeeren, nur nicht die innern Kerne mit, die einen bizigen und ekelhaften Geschmack geben; gieße nach Verhältniß gereinigten Branntwein darauf, und lasse ihn stehen, und an der Sonne oder am Ofen digeriren. Viele halten einen auf junge, grüne wälsche Nüsse aufgesetzten Branntwein dem Wachholder = Branntwein gleich.

766. Branntwein aus allerley Frucht.

Es ist nur ein Vorschlag, aber keineswegs ein unüberdächter, der hier gethan wird.

Man nehme das schlechte und selbst unreife Obst nicht guter Jahre, die Zwetschken mit den zerquetschten Steinen, kleine Äpfel, die nichts zu taugen scheinen, wenig reife Weintrauben, nehme selbst das nicht zu sehr angegangene und außgeschnittene Obst, dann auch die Schalen von Hagebutten, Schlehen, Ebereschbeeren 2c. 2c., dann wieder mancherley Gewürze und Gewürzkräuter (Salbey, Bohnenkraut, oder Saturey, Lavendelblüthen, Anis u. dgl.), aber mit bedächtiger Mäßigung, dazu, quetsche alles, bringe es durch Wärme und durch Hefen in Gährung, die man aber mäßigen muß, und destillire es. — Es steht zu wetten, daß man mit dem Product sehr zufrieden seyn wird, um so mehr, wenn man den Zucker nicht geschont hat, der in allen solchen Dingen die erste Rolle hat.

Will man eine zweyte Destillation nöthig finden, und bey derselben, dieses oder jenes (vorstehenden) Geschmacks wegen, diese oder jene Arten Wurzeln, Kräuter und Gewürze hinzuthun, wird man es, geht man anders vom Anfang bis zum Ende bedacht zu Werke, nicht zu bereuen Ursache haben.

767. Feine Liqueurs, Katsia's von Most, Birnen u. dgl.

Man dünstet 25 Pfund oder 12 Maß sehr guten Most im Kessel bis zur Hälfte ab, den man gelinde siedet und abschäumt.

Man gießt übrig behaltene 6 Maß Most in eine Flasche und eben so viel guten, einmahl rectificirten Weingeist dazu.

Man setzt noch Anis- und Lavendelblüthen, zwey Quentchen von jedem hinzu, 1 Quentchen Zimmpulver und 12 Stück zerstoßene Aprikosen- und Pflirsichkerne, und in deren Ermanglung die Kerne von Zwetschken.

Zwey Tage bleibt das wohlverstopfte Gefäß am warmen Ofen stehen, die Flüssigkeit wird dann durchgeseiht, wieder in die Flasche gebracht, und nach einigen Monathen filtrirt und auf Flaschen gefüllt.

Mit dem Saft von süßen Birnen und Äpfeln verfährt man, nach gleichem Verhältnisse, eben so.

Aus Kirschen — sowohl Garten-, als, besser noch, von kleinen Waldfirschen (etwa 15 Pfund) — die man von den Kerne befreyt hat, und von Himbeeren, 2 Pfund, und Johannisbeeren, 3 Pfund, beyde von Stielen befreyt, macht man, indem man dieselben quetscht, und auf den erhaltenen Saft eben so viel Weingeist und einige Pfund Zucker hinzusetzt, einige Gewürznelken, 1 Loth etwa, zusetzt, auch die Kerne von Zwetschensteinen auf gleiche Weise, einen angenehmen Liqueur.

U n m e r k u n g. Will man die genannten und ähnlichen Katarasia's an der Sonne digeriren, ist es um Vieles besser.

Ein anderer Katarasia kann aus frischen Aprikosen, Pfirsichen — oder aus Zwetschenkernen (natürlich die Steine nicht mitgerechnet) bereitet werden, indem man eine weithalsige Flasche mit zwey Dritttheilen der Kerne, das übrige aber mit einmahl rectificirten Weingeist anfüllt, die Flasche mit Wasser Blase verbindet, und sie vier Wochen in die Sonne setzt.

Dann gießt man die Flüssigkeit ab, indem man, was aus den ausgedrückten Kernen kommt, dazu füllt. — Zu einer reichlichen Maß dieser Flüssigkeit schüttet man gegen 1 Pfund Zucker; — schüttelt es so lange, bis dieser aufgelöst ist, und sich alles wohl gemischt hat. Nach vier Wochen filtrirt man die Flüssigkeit.

Auf ähnliche Art kann man mancherley Liqueure von verschiedenem Geschmack machen, doch ändern sich die Verhältnisse nach der Art des Liqueurs, wie bey dem

768. Orangen = Natasia,

wo man Pomeranzenschalen in Wasser einweicht, die innere flockige oder markige Haut ablöst, daß das obere Gelbe allein bleibt, welches man in feine Stücke schneidet und trocknet.

Zu 4 Loth solcher getrockneten Schalen nimmt man 2 Maß einmahl rectificirten Weingeist und $1\frac{1}{4}$ Pfund Zucker, der vorher in $\frac{3}{4}$ Pfund kochenden Wasser ist aufgelöst worden, läßt alles einige Tage in gelinder Wärme stehen, und filtrirt es auf Flaschen.

Je nachdem man, bey dieser oder jener Art Natasia, diesen oder jenen Geschmack mehr oder minder hervorheben will, darf man nur diesen oder jenen Zusatz vermehren oder vermindern.

769. Maccaronen = Liqueur.

Man stoße ein halb Pfund ausgesucht gute bittere Mandeln im Steinmörser, gieße in einer Krucke 9 Maß Brantwein darauf, und rühre es fleißig um. Nach 14 Tagen ziehe man, bey gelindem und gleichem Feuer, die Mischung aus dem Wasserbade *) hinüber. Sind 5 Maß übergegangen, so mischt man das Zuckerwasser hinzu.

Dieses besteht aus 5 Pfund Zucker, die in 3 Maß Wasser und 2 Maß Pomeranzenblüth - Wasser aufgelöst sind; ist der Liqueur zu geistig, setzt man noch Zuckerwasser hinzu. Das Ganze wird dann filtrirt.

770. Marasquino.

Auf 100 Pfund reife Kirschen (die kleinen Waldfirschen sind am besten) nimmt man 5 Pfund Kirschblätter, zerstampft Beides, bringt es mit Hefen zur Weingährung und destillirt es dann. Die erhaltene Flüssigkeit wird nochmahl aus dem Wasserbade überzogen. Man setzt jeder Maß Geist ein Pfund Zucker, in ein Pfund Wasser aufgelöst, hinzu.

Statt Kirschen kann man auch Johannisbeeren und andere Früchte nehmen.

*) Eine Art Destillation.

Hat man zuerst den Geist überzogen, so kann man nachher das geruchhafte Wasser überziehen, damit die Zuckerauflösung bereiten, und von derselben zu jeder Maß Liqueur 8 Unzen zusetzen. — Das Alter gibt diesem Liqueur die Güte.

771. Kernwasser.

Vier Pfund Zucker werden in neun Maß Wasser aufgelöst, 12 Maß Branntwein dazu gethan, nebst 1 Pfund gestoßene bitterer Mandeln.

Hat das Gemisch einige Zeit an der Sonne gestanden, so wird es filtrirt.

Man kann auch gestoßene frische Pfirsich- oder Aprikosenkerne mit den Schalen anwenden, mit Weingeist einige Wochen stehen lassen und Zuckermasser zumischen.

772. Liqueurwasser von Erdbeeren.

Man pflücke vor Sonnenaufgang, oder doch, ehe sie von der Sonne beschienen sind, reife Erdbeeren, reinige sie von Stielen und Blättern, reibe sie mit einer hölzernen Reule im Steinmörser, gieße einen großen Kaffeelöffel voll Citronensaft dazu, rühre es gelinde mit einem Holzspan um, und bringe es in ein gläsernes Gefäß, wo die Mischung, bedeckt, einige Stunden stehen bleibt.

Man wiegt indessen 8 Unzen feinen Zucker ab, bringt ihn in einen Steintopf, und gießt jene Mischung darauf; wenn der Zucker zergangen ist, gießt man 6 bis 8 Unzen Weingeist hinzu, rührt alles unter einander, siehet es durch einen Filtrirsaß, und hebt es an einem kühlen Orte auf.

Dieses Wasser hält sich nicht lange.

Auf ähnliche Weise kann man, mit willkürlicher Veränderung der Zuckermenge, Wasser von Himbeeren, Johannisbeeren, Orangen und Citronen machen.

773. Chokolade = Liqueur.

Man stößt ein Pfund Cacaobohnen und 1 Loth Zimmt will man, so nehme man auch noch ein Quentchen Vanille), übergießt es mit 2 Maß starkem Branntwein, läßt es 1 Tage stehen, schüttelt es indessen um, und zieht davon eine

Maß durch Destilliren herüber. Jetzt nimmt man noch ein halb Pfund geröstete Cacaobohnen, und eben so viel Zimmt und Vanille als zuvor, auch noch $\frac{1}{2}$ Quentchen Gewürznelken, bringt es mit 2 Maß auf das, was übrig bleibt, läßt es 8 bis 10 Tage in gelinder Wärme stehen, filtrirt es, und mischt es mit dem überzogenen Geist. 2 Pfund Zucker in 2 Maß Wasser aufgelöst, kommen dazu, und nachdem das Gemisch einige Wochen gestanden, wird es abermahl filtrirt.

Man sieht leicht, daß man nach Belieben die Verhältnisse ändern, und dadurch einen andern Geschmack bewirken kann.

Man kann auch auf ähnliche Weise einen Liqueur von gutem gemahlenen Kaffeh bereiten.

Viel verschieden schmeckende Arten Liqueurs kann man ohne weitere Anweisung, aus verschiedenen Wurzeln und Gewürz, aus eingemachten Früchten (Marillen, Kirschen, Pfirsichen), aus Angelica- und Calmuswurzeln, aus Uniß, Fenchel und Kümmelsamen u. s. w., nach Belieben bereiten.

774. Eau divine.

Unter diesem Nahmen haben die Franzosen bekanntlich einen beliebten Liqueur, nach welchen man viele ähnliche, ohne Destillation machen kann. Zu vier, in eine Krucke gegessene Maß Weingeist, kommt wesentliches Citronen- und Bergamotöl, 1 Quentel von jedem; dann 4 Unzen doppeltes Pomeranzenblüthwasser, zuletzt das Zuckermasser (durch Aufguß von 8 Maß Wasser, auf 4 Pfund Zucker).

Alles wird wohl zusammen geschüttelt, bleibt unter öftern Umrühren 6 bis 8 Tage stehen, und wird filtrirt.

Anmerkung. Wesentliche Öhle fordern immer viel Zucker.

775. Mannheimer Wasser

macht man auf folgende Weise:

2 Unzen Uniß, und 1 Unze Fenchel werden gestoßen, mit 2 Maß gereinigtem Brantwein und 1 Maß Wasser übergossen, bleiben 8 Tage stehen, und werden destillirt, und dann wird Zuckermasser ($\frac{1}{4}$ Pfund Zucker in 3 Maß

Wasser aufgelöst) dazu gethan, und noch 1 Seidel Brantwein zugemischt und hierauf filtrirt.

Der Fenchel verhindert außerdem, daß er den Geschmack erhöhen soll, daß Trübe- und Milchigwerden der Flüssigkeit.

Anmerkung. Der Rhum aus Westindien kommt von den Abgängen des Zuckerrohrs, und von dem, was bey dem ersten Zuckersieden Abgang ist. Erst wenn er ein Jahr gelegen hat, ist er erträglich zu trinken.

Der Rack wurde zuerst zu Goa in Ostindien aus dem Saft der Cocosnüsse gemacht, ist aber bey dreymahliger Destillation noch sehr mattherzig. Der Beste kommt aus Batavia, und wird aus Reiß und Zucker bereitet.

Berühmt sind da und dort in Deutschland und andern Ländern mancherley Arten Liqueurs oder Schnapfe. — Die Danziger, Breslauer, Triester Rosoglio, und viele andere, in hundertfältigen Arten und Nahmen — auch recht unschuldig mitunter Wasser genannt; aber es sind starke Wässer, die sowohl ihre Lieblichkeit, als ihre Stärke, meistens dem Zucker zu verdanken haben.

776. Kaffeh = Brantwein zu machen.

Man nehme 4 Pfund Zucker, rühre dazu 1 Pfund gebrannte und gemahlene Kaffehbohnen, lasse es mit einander gähren, und destillire es, gieße den Geist abermahls über ein Pfund dergleichen Bohnen, wenn man ihn zuvor etliche Tage damit in einer wohl verbundenen Flasche maceriren läßt. Auf gleiche Weise kann man auch mit der Chokolade verfahren; man wird einen sehr angenehmen, und dem Magen dienlichen Brantwein erhalten.

777. Erdbeeren = Liqueur zu verfertigen.

Man nehme zu einer Maß Erdbeeren eine halbe Maß guten Kirschengeist, oder in Ermangelung Zwetschenbrantwein, gieße beydes in einen gläsernen Kolben, stelle es 9 Tage lang an einen kühlen Ort, und schüttle es alle Tage einmahl wohl unter einander. Man presse es hierauf durch ein Tuch, und gieße zu einer Maß, durch das Pressen erhaltenen Saft, folgende gebrannte Wasser: Vindenblütze, Rosen,

Schlehenblüthe, Mayblümchen, Schwarzkirschenwasser, von jedem 4 Loth, nebst 8 Loth Zimmtwasser, ferner 1 Loth Zimmt, Gewürznelken 2 Quentchen, und $1\frac{1}{4}$ Pfund Canarien-Zucker hinzu, stelle das Glas damit noch 8 Tage in die Sonne, und schüttle es alle Tage wohl unter einander; man filtrire diesen gefertigten Liqueur, und fülle ihn in Bouteillen.

Wer die gebrannten Wässer nicht haben will, kann sie auch weglassen, muß aber das dadurch Abgehende mit eben so viel Zimmtwasser ersetzen.

778. Pomeranzen = Branntwein zu machen.

Man schneide die Pomeranzen = Schalen, nachdem sie von der innern weißen Haut wohl gereinigt worden, in länglichte schmale Stücke, wie Kraut, werfe sie in eine gläserne Flasche, gieße starken Branntwein darauf, und setze es an die Sonne, so ist er fertig.

779. Liqueur mit Anis.

Man läßt ein und ein Viertelpfund Zucker mit einem Glas Wasser kochen, bis der Zucker rein und gut aufgelöst ist; drey Unzen Anis werden mit einem halben Seidel Wasser, welches siedend heiß seyn muß, abgebrannt, zugedeckt, und eine halbe Stunde stehen gelassen, dann unter den siedenden Zucker gegossen, vom Feuer weggethan, und drey Seidel Branntwein dazu gegossen, gut mitsammen vermengt, und in einen steinernen Krug gefüllt; man stellt ihn dann an die Sonne, oder im Winter auf den Ofen, und läßt ihn drey Wochen fest zugestopft stehen; nach drey Wochen wird er filtrirt, in Bouteillen gefüllt, und gut verstopft.

780. Liqueur von rothen Früchten.

Man nimmt 3 Pfund schwarze süße Kirschen, 3 Pfund Himbeeren, und 3 Pfund Erdbeeren; die Kirschen werden gestoßen, und die andern zweyerley Früchte zerdrückt, alles zusammen in einen reinen Topf gethan, zugedeckt und fünf bis sechs Stunden an einem kühlen Orte stehen gelassen, dann aber durch ein dünnes Tuch durchgepreßt; auf eine jedes Maß Saft kommt eine Halbe Branntwein, und ein halbes Pfund Zucker, der gröblich gestoßen wird, dieses zusammen

wird in ein großes Glas gethan, mit einer Blase gut verbunden, und täglich zwey bis drey Mahl fleißig aufgeschüttelt; nachdem es so durch vier Wochen gestanden ist, wird der Liqueur filtrirt, in Bouteillen gefüllt, gut verstopft, und an einem kühlen Orte durch wenigstens acht Monathe stehen gelassen.

781. Limonien=Liqueur.

Die gelbe Schale von 6 Citronen wird abgeschnitten, das Weiße davon rein abgeschält, dann wird die gelbe Schale länglich geschnitten, und in eine Flasche oder Krug, worin 5 Seidel Brantwein seyn müssen, gegeben. Man siedet dann ein und ein halbes Pfund Zucker in einem Glas Wasser so lange, bis er gut abgeseamt ist, gießt ihn dann unter den Brantwein, und läßt ihn drey Wochen lang stehen; derselbe wird dann gut aufgerüttelt, und noch zwölf Tage stehen gelassen, dann wird er filtrirt; je älter er wird, desto besser ist er.

782. Liqueur von Marillen.

Man schneidet 25 gute, reife, saftige Marillen in kleine Stücke, schlägt die Kerne davon auf, schält sie, stößt sie gröblich zusammen, und gibt alles in ein großes Glas, gebe dann 1 Maß Brantwein, und ein und ein halbes Pfund Zucker dazu, dann wird das Glas verbunden; man lasse es drey Wochen so stehen, und rühre es täglich zwey Mahl auf, dann wird es filtrirt, in Bouteillen gefüllt, gut verstopft, und an einem kalten Orte verwahrt.

783. Liqueur von Marillenkernen.

Es werden ein Pfund gesunde Marillenkern, worunter einige bittere seyn müssen, etwas weniges in einem Mörser zerquetscht, aber ja nicht zerstoßen, weil sie sonst öhlig werden, man gebe sie dann in ein großes Einsiedglas, 1 Maß Brantwein, eine halbe Maß Wasser, etwas Zimmt, und ein und ein halbes Pfund Zucker dazu, lasse es so durch 9 Tage stehen, und rühre es täglich zwey Mahl auf, am zehnten Tage wird es durch Fließpapier filtirt, dann in Bouteillen gefüllt, gut zugestopft, und einige Monathe stehen gelassen; e später man diesen Liqueur gebraucht, desto besser wird er.

784. Pomeranzen-Liqueur.

Auf eine halbe Maß Branntwein nimmt man 2 Pomeranzen, von einer wird die Schale an dem Zucker gerieben, die andere kommt ganz hinein; der Branntwein wird in ein großes Einsiedglas gethan, auf eine halbe Maß kommen drey Viertelpfund Zucker, und so bleibt er durch 20 Tage stehen; das Glas wird gut verbunden, und täglich zwey Mahl aufgerührt; am ein und zwanzigsten Tag wird er filtrirt, in Bouteillen gefüllt, gut verstopft, und wenigstens 6 bis 7 Monathe so stehen gelassen.

785. Quitten-Liqueur.

Man nehme die größte und schönste Gattung Quitten, schäle sie, und schneide das Kernhaus heraus, stoße sie in einem großen Mörser zusammen, und presse sie durch ein starkes Tuch; auf 1 Maß Branntwein nehme man 3 Halbe Quittensaft, und auf jede Halbe kommt ein Pfund Zucker, man gebe alles zusammen in ein großes Glas, decke es gut zu, und lasse es 12 Tage stehen, am dreyzehnten Tag wird es durch ein Fließpapier filtrirt, in Bouteillen gefüllt, gut zugestopft, und so durch 6 Monathe stehen gelassen.

786. Vanille-Liqueur.

Man nehme 2 Maß Branntwein, 1 Maß süßes Obers, 1 Loth Cochenille, 1 Loth Vanille klein geschnitten, und ein und ein halbes Pfund Zucker, dieses wird alles zusammen vermischt, und in einer Flasche an einen warmen Ofen 14 Tage lang stehen gelassen, hernach filtrirt man es durch Fließpapier, und der Liqueur ist fertig.

787. Bessetto-Liqueur.

Auf 1 Maß guten Branntwein nimmt man 2 Drachmen Angelica-Wurzeln, eine Unze Coriander, Unis und Fenchel so viel, was man zwischen vier Fingern fassen kann, stößt alles gröblich zusammen, und gibt es in den Branntwein; von 2 Citronen wird die gelbe Schale sorgfältig abgeschnitten, daß nichts Weißes dazu kommt, und sammt dem Saft der Citrone dazu gethan, dann noch ein und ein halbes Pfund Zucker; dieses alles wird in ein Einsiedglas

gegeben, und man läßt es durch 6 Tage stehen, rührt es täglich zwey Mahl auf, den siebenten Tag wird es mit Fließpapier durch einen Trichter filtrirt, in Bouteillen gefüllt, gut zugestopft, und an einem kühlen Orte aufbewahret; je älter, desto besser wird er.

V.

Wein und Bier.

W e i n.

Nicht leicht wird ein Haushalt des angesehenen Mittelstandes, nach den Sitten der jetzigen Zeit, ohne einigen Vorrath von Wein seyn können, und ist auch wohl nicht zu wünschen, daß er ohne denselben sey, da in der That die wundersamen Kräfte des Weines in so vielen Zufällen höchst heilsam und wohlthätig sind, nicht einmahl insonderheit weitläufig zu erwähnen, daß er dem Alter, der Schwäche mancher Naturen, und der sitzenden Lebensweise, zumahl in anstrengenden Kopfarbeiten, angehörig und unentbehrlich zu seyn scheint.

Der Weingeist ist des Weines Hauptbestandtheil, welcher erst durch die Gährung gebildet wird, und je mehr er dessen hat, desto kräftiger, stärker, mit einem Worte, geistiger ist er, und dieser Geist findet sich in dem Maße mehr in demselben, in welchem in guten Jahren sich in den Beeren der Zuckerstoff ausgebildet hat. In den schlechten Jahren ist in den Trauben, also auch im Weine, die Säure (nämlich Apfelsäure) überschüssig.

Dieses wird hier darum bemerkt, weil daraus nicht nur die Unschädlichkeit, sondern selbst die Heilsamkeit einiger sogenannter Weinkünste zu ersehen ist, die die liebe Unwissenheit selbst derjenigen Wein Händler, die recht ehrlich sich stellen, zugleich mit allen verderblichen Weinkünsten, als höchst gefährlich verschrieen hat.

Was übrigens für uns hierher gehört, möge in einzelnen Puncten folgen.

Der Keller.

Wenn auch kein Wein in dem Keller läge, soll dennoch derselbe um der Äpfel, Kartoffeln, Sellerie und aller übrigen Dinge willen, die in demselben aufbewahret werden, mit reiner Luft versehen seyn. Eine dumpfige, vermordete Luft verdirbt die Speisen und Nahrungsmittel eben sowohl, als die Getränke, selbst kaum den Brantwein ausgenommen.

In den meisten Fällen wird wirklich auf den Keller zu wenig Sorgfalt verwendet, und könnte doch, selbst sogar ein sehr schlechter Keller, mit geringer Mühe zu einem sehr tauglichen gemacht werden. Man lasse an trockenen und heiteren Tagen den Keller an Decken, Wänden und Boden rein ab- und auskehren.

Der Sand, welcher zur Aufbewahrung mancher Arten Gemüse (Endivien, Sellerie u. dgl.) in dem Keller aufgehäuft worden ist, muß nicht immerwährend darin liegen bleiben, sonst nimmt er eine sehr üble Beschaffenheit an, und würde ein Behälter dumpfiger und schlechter Luft.

An solchen Tagen, wie vorgenannt, werde der Sand zu weilen an freye, frische Luft gebracht, mit Schaufeln umgekehrt und umgewendet, worauf er sodann nach einigen Tagen wieder in den Keller hineingeschafft werden kann. Er ist dann weit tauglicher, als wenn man, wie Viele thun, frischen Sand in den Keller hineinbringt, der immer noch mancherley nachtheilige Feuchtigkeith in sich enthalten kann.

Will man nicht oder kann man auch nicht wohl den Sand aus dem Keller herausschaffen, so grabe und schaufle man denselben nur gehörig im Keller um, und bediene sich desto sorgfältiger der sogleich anzugebenden Mittel.

Man mache zu Zeiten ein schnelles Strohfeuer im Keller, und fahre mit einem brennenden Strohwiß an den Wänden und Decken des Kellergewölbes umher, und halte auf dem Boden ein kleines brennendes Feuer. Indessen dieß geschieht, müssen freylich die Kellerlöcher und die Kellerthüre möglichst offen seyn, sowohl die üble Luft heraus zu bringen, als die hineinströmende bessere herein zu lassen.

Weit besser noch ist das Pech, wie es die Faßbinder zum Verpechen der Fässer brauchen, im Keller auf einem Span anzuzünden, und damit überall umher zu rauchen. Auch könnte man Rienspäne oder Wachholdergesträuch auf einer Kohlenpfanne verbrennen lassen, und dieselbe an allen Orten im Keller umhertragen.

Ist die Luft im Keller allzu sehr verderbt, so wirkt das Räuchern mit Schwefel allein mehr, als alle vorigen Mittel zusammen genommen.

Läge das Kellerloch mit dem Erdboden, in welchem es mündet, in gleicher Linie, so ist es natürlich, daß sich nur allzu leicht üble Dünste im Keller sammeln werden, denn bekanntlich enthält die unterste Luftschicht solcher Dünste am meisten, und diese eben tritt in den Keller ein.

Es ist in diesem Falle aber leicht zu helfen, wenn man eine gut passende Röhre von Holz in die Kelleröffnung einsetzt, und dieselbe wenigstens einige Fuß hoch hinaufführen kann. Die Spitze oder Mündung der Röhre darf nicht über $\frac{1}{2}$ Fuß seyn, und muß daher von unten auf, immer etwas enger zufließen.

788. Kennzeichen des Weines.

Ein reiner, der Gesundheit dienlicher Wein wird immer noch mit ziemlicher Sicherheit von der geübten Zunge des Kenners heraus gekostet, welche zugleich auch die Feinheit, die Güte und die Eigenthümlichkeit des angenehmen Geschmacks (die sogenannte Blume oder das Gefächse, bey den Franzosen Bouquet) herauszufinden versteht, und nach dem letzteren, nicht nur die verschiedenen ähnlichen Weinsorten, z. B. die verschiedenen Arten Österreicher oder Rheinweine, zu unterscheiden, sondern auch sehr häufig den Jahrgang zu bestimmen weiß.

Man vermeidet mancherley Verdruß und Umständlichkeit, wenn man nicht von jedem Weinhändler nimmt, der uns in's Haus läuft, und seine Waare mit unverschämter Beredtheit aufzuringen gelernt hat, sondern sich nur an solche Verkäufer hält, denen ihr Ruf nicht gleichgültig ist, aber auch von diesen nur nach vorhergängigen Proben kauft. Man kann sich dann wählen, was man nach Güte und Preis

das Weines am angemessensten findet, und geht so in jedem Falle am sichersten.

Die äußerlichen Kennzeichen eines guten und reinen Weines übrigens sind:

Daß der Wein in einem wohl ausgetrockneten Glase beym Eingießen nicht nur perle oder schäume, sondern daß die Perlen oder der Schaum auch schnell genug verschwinden.

Daß er in dem Glase oben einen hellern Rand habe (die Wasserprobe), daß er, wenn man von oben, und noch mehr von den Seiten in das Glas hineinschaut, keine schwimmenden Theile in sich erhalte.

Daß er einen angenehmen Geruch, und langsam hinunter geschlürft, einen guten Geschmack verrathe.

Daß er keine unnatürliche Süßigkeit besitze; in einer angebrochenen Flasche ein oder mehrere Male über Nacht gestanden, eher an Geschmack gewinne als verliere, und nicht in einer solchen angebrochenen Flasche schon nach einigen Tagen einen Rahm ansehe.

Vor allen Dingen muß der Wein sich nicht lange im Körper verhalten (leicht passiren), und man muß sich bey dem Genuß desselben wohl und heiter befinden.

Der rothe Wein verliert seinen Schaum etwas langsamer, und hält im Körper etwas länger an.

Schändlich ist es, wenn die Gewinnsucht den Wein, der erquickend und stärken soll, mit Mitteln verfälscht, die der Gesundheit nachtheilig und sogar lebensgefährlich sind. In älteren Zeiten sind einige solcher Künste mehrmals mit dem Strange bezahlt worden, — mit Recht.

Die Verfälschung des rothen Weines mit den Beeren des Zwerghollunders (Uttich, Sambucus ebulus), der in manchen Gegenden bey uns an Waldrändern wächst, ist in Frankreich sehr häufig. Diese Beeren sind nicht nur bitter und erregen Eaxiren, sondern sind überhaupt der Gesundheit nachtheilig. Mit Alaun der rothen Farbe Festigkeit und eine schönere Erhöhung zu geben, ist eben so schädlich. Man weiß, wie sehr der Alaun zusammenzieht. Unschädlich ist es, ja gewisser Maßen in einigen Fällen vortheilhaft, den rothen Wein mit Heidelbeeren zu färben; selbst mit Fernambuk

gefärbt, ist er wenigstens nicht schädlich. Wenn der rothe Wein einen rothen Saft in den Flaschen zurückläßt, so ist er deshalb nicht, wie viele glauben, verfälscht, sondern es ist der Farbestandtheil der rothen Beeren, der sich absetzt, weil er in nicht ganz guten Jahren, nicht ganz vollkommen ist ausgebildet worden. Der rothe Wein sehr guter Jahre setzt nicht leicht Farbe ab.

Höchst teuflisch ist die Verfälschung des Weines mit Bleyzucker, wodurch die Säure des Weins getilgt, und demselben ein lieblicher Geschmack gegeben, die Farbe nicht verändert, die Essiggährung gehindert, der Körper aber, bey fortgesetztem Gebrauch, langsam vergiftet wird.

Man bereite sich, was ja leicht gethan ist, eine Auflösung von Bleyzucker, aber, damit kein fremdartiger Stoff beygemischt sey, in destillirtem Wasser. Diese Auflösung schlägt den echten und natürlichen Rothwein grün, — den mit Heidel- und Hollunderbeeren gefärbten, indigblau, den aber mit Fernambuk und Sandelholz gefärbten, roth nieder.

Ist der rothe Wein mit Alaun verfälscht, so erkennt man das, wenn man kauftischen oder ägenden Salmiakgeist hineintröpfelt, wo alsdann ein trüber weißlicher Niederschlag erfolgt.

Die Verfälschungen mit Bley zu erkennen, in welcher Art und Form auch das Bley möge zugesetzt und angewendet seyn, nimmt man den Hanemann'schen Liqueur, den man in jeder guten Apotheke haben kann. Auf 6 Loth Wein nimmt man einen Eßlöffel voll dieses Liqueurs. Ist der Wein bleyhaltig, so erfolgt ein bräunlicher oder schwärzlicher Niederschlag in einiger Zeit; ist er es nicht, so gibt es einen weißlichen Niederschlag, welcher mithin unverdächtig ist *).

Man kann diese Probe auch bey rothem Weine anwenden, nur muß man diesen erst vorher mit Milch wohl vernischen, und dann durch Löschpapier filtriren, um dessen Farbe abzusondern.

*) Die verstärkte sogenannte Weinprobe schlägt alle schädlichen Materiale verschiedenfärbig nieder, geht uns aber trotz ihres Namens hier nichts weiter an.

Ist dem Wein Kalk, Kreide oder sonst etwas Kalkartiges zugesetzt, so wird ein Silberlöffel darin allgemach gelb. Der Wein aber, dessen Säure durch kalkartige Stoffe getilgt wird, wird zugleich auch geist- und schmacklos.

Wird Branntwein oder Weingeist dem schwachen und geringem Weine hinzugesetzt, so mischt sich dieser mit dem Wein niemahls gang innig, und verrathet sich daher dem geübten Geschmack sehr leicht, und wird auch dem Geruch kenntlich, wenn man von solchem Wein einige Tropfen zwischen den Flachhänden reibt.

Die große Furcht vor geschwefeltem Weine ist meistens sehr unnöthig. Die Fässer, in welchen Weine weit versendet werden, müssen, um die Einwirkung der Luft auf denselben zu verhindern, allerdings mit Schwefelrauch eingeschlagen werden, aber ehe der Wein ankommt, ist der Schwefel gewiß schon wieder verschwunden. Wäre er es nicht, so darf man den Wein nur einige Tage liegen lassen, oder wenn man das nicht will, und sich für unsicher hält, so zapfe man den Wein einige Mahl am Zapfloche in Holzfannen ab, die man oben beym Spundloche wieder einfüllt.

Übrigens erkennt man die Unwesenheit des Schwefels sehr leicht daran, daß ein in den geschwefelten Wein hineingehaltener Silberlöffel schwarz wird.

789. Behandlung des Weins.

Je besser das Faß ist, auf welchen der Wein liegt, und je vorzüglicher der Wein war, der vorher auf dem Faße lag, desto besser wird der Wein sich arten.

Man halte das Faß, ehe es auf Bouteillen gefüllt wird, stets spundlos. Ist der Wein nicht sehr geistig, und wird nicht zu gehöriger Zeit nachgefüllt, so entsteht der Rahm.

Ist er entstanden, so klopfte man oben an die Seitenwände des Faßes, mit einem Schlegel, wie ihn die Faßbinder führen, mit kurzen etwas starken Schlägen an, damit der Rahm von den inneren Wänden des Faßes losgehen, und oben auf dem Wein schwimme. Was sich oben, innerhalb des Faßes um den Spund herum an Rahm gesetzt hat, sucht man mit dem Finger auszuwischen.

Man nehme nun einen Trichter mit so langer Röhre, daß er etwas unter den Wein hinab geht, und durch diesen fülle man nun den neuen Wein hinein, klopfe mit dem Schlägel an die Wände des Fasses und in der Gegend um den Spund, bis sich etwa aller Rahm losgegeben hat, und wenn man so viel nachfüllt, daß der Wein in den Spund tritt, kann man den aufschwimmenden Rahm nun mit einem Löffel, am besten mit einem silbernen, abnehmen. Noch besser aber, obwohl die Sorglosigkeit in Versäumnis des Auffüllens, mit dem Verlust einiger Gläser Wein gestraft wird, ist es, so lange nachzufüllen, bis der Wein nebst dem Rahm über den Spund hinausläuft. — Man wischt dann das Faß sorgfältig ab, und spundet es wieder.

Überhaupt soll man die Fässer von Zeit zu Zeit recht sorgfältig von allem Schimmel und allem andern Unbehörigen auch auswendig reinigen, denn es wirkt, zumahl wenn das Faßholz schlecht ist, nicht selten auf den Wein ein, und man weiß oft nachher nicht, woher der Wein einen üblen Geschmack angenommen hat. — Man ziehe solchen Wein sogleich auf gute Fässer ab.

Champagner und Burgunder, welcher zähe werden will, werde in seinen Flaschen auf den obersten Boden geschafft, wo er, besonders im Sommer, nach einiger Zeit wieder flüssig zu werden pflegt.

Manche Arten Weine stellt man wieder her, wenn man die einzelnen Flaschen oder Cimer Wein mehrmahl aus einem Gefäß ins andere gießt.

Auf gleiche Weise bessert man ganze Fässer voll Wein, welche zähe werden wollen. Man läßt sie aus einem Fasse ins andere so hoch herabfallen, als immer nur möglich, und nemehr bey der Operation freye Luft hinzutreten kann, desto besser ist es.

Eine andere bekannte Art, solche Weine zurecht zu bringen, ist, dieselben in große Wannen auszuschütten, sie mit dünnen Ruthen, die (etwa mit Ausnahme von Birkenruthen) geschält seyn müssen, so lange zu peitschen, bis sie einen starken Schaum geben, und sie dann wieder auf die Fässer zu bringen.

Mancherley Künsteleyen, die man für den angegebenen Fall anzuwenden pflegt, bekommen hier, zumahl sie so unsicher sind, keinen Platz.

790. Wein, der sauer werden will, wieder herzustellen.

Die gewöhnlichen Mittel, kalkartige Dinge, z. B. gepulverte Eierschalen, Krebssteine, Kreide, hinzu zu setzen, helfen zwar, und schlucken die Säure ein, aber sie schwächen zugleich den Geist des Weins, und machen ihn fade, wie bereits erwähnt ist.

Man nehme gut ausgeglühte Kohlen, die nicht mehr Flamme geben, sondern nur noch glimmen — am besten von leichtem Holz, z. B. Linden, Weiden 2c., Bäckerkohle ist auch sehr gut — und zwar auf einen Eimer Wein nahe an 3 Pfund gröblich gestoßene Kohle, bringe dieselbe in den Wein, indem man einigen Raum im Fasse läßt, rolle das Faß drey Tage lang, täglich eine Stunde, recht gut herum, damit Wein und Kohle in viele Berührung kommen, und lasse es dann 8 bis 10 Tage auf dem Lager ruhig liegen. Die Kohlen haben sich alldann zu Boden gesetzt, der Wein wird behutsam abgezogen, und hat seine ursprüngliche Güte wieder.

Auch der dumpfige Geschmack des Weines wird auf diese Art gebessert.

Es geht nur wenig am Weine verloren.

791. Dumpfiger Wein.

Der dumpfige Wein ist immer sehr schwer, selbst durch gut ausgeglühte Holzkohle schwer von seinem Geschmacke zu befreien, und gar nicht, wenn das Übel lange und stark eingewurzelt ist. Man kann alldann den Wein selbst nicht mehr zu Essig benutzen, weil auch dieser den üblen Geruch und Geschmack annimmt.

Ist das Übel noch nicht sehr groß, so mag vielleicht ein viel empfohlenes Mittel mit frischem Brote, immer noch eines der tauglichsten seyn. Man schneide aus der Krume des frischen, kaum abgekühlten Brotes ein ziemlich kegelförmiges

Stück aus, so, daß mit dem breitesten Theile desselben das Spundloch ganz überdeckt ist, und hängt es mit dem spitzigen Ende in das Faß hinein. Man wechselt sehr oft mit dem frischen Brote.

Fast glühend heiße Feuersteine in solche Fässer mit Wein werfen, die einen üblen Geschmack annehmen, oder trübe und zähe werden wollen, mag oftmahls nützlich werden.

Haben die Steine einige Wochen auf dem Boden des Fasses gelegen, so sind sie mit einem Schlamme überzogen, zum Beweise, daß sie allerdings wirksam gewesen sind.

792. Gefäße zu Wein, Bier &c. &c.

F ä s s e r.

Sind sie frisch und von Eichenholz, müssen sie zuerst mit sehr heißem Wasser sehr stark und mehrmahls ausgebrühet werden, bis die Lohe heraus ist, die Allem, was auf solche Fässer gebracht würde, einen üblen und verderblichen Geschmack mittheilen würde, ja selbst eine Farbe, die man nicht gewünscht hätte.

Den Dumpfgeruch aus Fässern fortzuschaffen, die im Holze sehr gut sind, und die man nur mit einer Art Bebauern verstoßt, ist fürwahr sehr leicht, obwohl in Deutschland vielen, recht angesehenen Weinhandlungen völlig unbekannt, wie ich zu meinem Erstaunen wohl oft erfahren habe.

Ist ein Faß verdummelt, so läßt man den einen Boden ausschlagen, löset Kalk, je frischer je besser, in Wasser auf, daß ein recht dünner und flüssiger Brei wird, den man überall im Fasse aufträgt, und ihn in freyer Luft darin trocknen läßt.

Es müßte sehr übel seyn, wenn man diesen Anwurf mehr als einmahl aufzutragen und abtrocknen zu lassen Ursache haben sollte.

Eben so sicher ist es, daß eingedummelte Faß mit leichtem Strohfeuer so auszubrennen, wie Faßbinder, wenn sie die Bierfässer auspechen, und zwar so weit, daß sich innerhalb des Fasses eine bräunliche Kohlenrinde ansetzt. Nicht nur,

daß auf diese Art der Dummelgeruch ganz vertilgt wird, sind auch dergleichen Fässer ganz vorzüglich geeignet, aller Art Fäulniß zu widerstehen, und den Wein überaus gut zu conserviren. Holzkohle ist gegen alle Arten Fäulniß anwendbar.

793. Flaschen.

Um die abgebrochenen Stöpsel aus denselben herauszuziehen, sind ja wohl die Kunststückchen mit Schlingen von Bindfaden allzusehr bekannt, als daß es nöthig wäre, hier auch nur ein Wort darüber zu verlieren.

Sind die Flaschen — es ist nicht bloß von Glasflaschen die Rede, sondern auch von Steinflaschen, auf welchen oft Wein, selbst mit Vortheil für denselben, gezogen werden kann, zumahl auf Selter- und Egerflaschen u. d. gl. — sind die Flaschen etwas verdummet, so ist heißer Kaffeesatz mit Wasser, hineingefüllt, und die wohlverstopfte Flasche fleißig und viel damit umgeschwenkt und einige Stunden damit in der Wärme stehen lassen, fast das untrüglichsste Hülfsmittel dagegen.

Fettigkeiten aller Art werden zum Theil schon durch nicht nasse Sägespäne, am meisten durch eichene, hinweggenommen.

Man nimmt statt derselben, vielleicht noch zweckmäßiger, Asche mit etwas Salz und heißem Wasser in die Flaschen, und schwenkt dieselben sattfam damit aus. Es kann auch nicht schaden, Sand, zumahl heißen, in die Flaschen zu bringen.

Viele Mühe glauben Manche zu haben, den Absatz des rothen Weins in den Flaschen fortzuschaffen. Es ist leicht. — Die Glasstücke von nicht zu klein zerklopfen starken Bou-teillengläse nehmen und reiben den rothen Farbestoff mit ihren scharfen Ecken sehr leicht ab. — Man thue immer auch heißes Wasser dazu.

Fehlt es an solchen Glasstückchen — die man jedoch für ebenfalligen Gebrauch vielmahls benutzen kann, — so thut gröblich zerschlagene Feuersteine, ja selbst eckige Kieselsteine

die aber freylich einige Mühe mehr nöthig machen, die nähmlichen Dienste.

794. Stöpsel.

Nicht gleichgültig sind für die Güte der in den Flaschen aufbewahrten Flüssigkeiten die Stöpsel.

Je luftdichter der Stöpsel (Kork) die Flasche verschließt, desto besser hält sich die Flüssigkeit darin, und eben deßhalb verpecht man noch die Flaschen, welche kostbare Weine enthalten, mit einer Mischung von Pech, Harz, Talg, oder auf welche Weise man will, oder man verpecht sie bloß mit Pech.

Lasset uns nicht zur Unzeit sparsam seyn, und halb abgebrochene, halb verdummelte, allzu löcherige Stöpsel noch anwenden wollen. Wenn solche weggeworfen werden, bekommen sie gewiß und sicher ihren rechten Platz.

Man kaufe recht weiche Korkstöpsel, mit so wenigen Höhlungen als möglich, bezahle sie immer etwas theurer, denn man kann sie länger benutzen. Alles kommt darauf an, daß sie in den Flaschenhals leicht eingedreht und leicht ausgezogen werden können.

Man schmelze 2 Loth Wachs, 1 Loth Talg, und huc $1\frac{1}{2}$ Loth Terpenthin dazu, lasse die Stöpsel in solcher Mischung, an warmen Orten, sich recht voll einsaugen, so werden sie, sind sie anders ursprünglich gut, weit vorzüglicher zur Verstöpselung taugen, und die Flaschen fast luftdicht schließen.

795. Wohlfeile Kunstweine.

Lebt man in Gegenden, wo Weinbau ist, so wird ja in einen erträglichen Preis Most zu haben seyn. Man kaufe dann von solchen Bergen, die gute Traubensorten und gute Lage haben, und versehe sich mit so viel Vorrath, als an in einer bestimmten Reihe von Jahren zu verbrauchen denkt. Sind die guten Weinjahre zugleich sehr reiche, so

ist es natürlich, daß die Mostpreise niedrig stehen, und dann hat man ja eben die rechte Zeit zum Einkauf.

Anmerkung. In der Sprache der Weinhändler heißt Most auch häufig der junge Wein, der noch nicht über ein Jahr alt ist; wir aber wollen hier den Most im eigentlichen Sinne verstanden wissen, bevor er noch in Gährung gekommen ist.

Um den Most eine Strecke weit zu transportiren und zu verhindern, daß er nicht brause, halte man Schwefelfaden bereit, welche in dem Mostfasse angezündet und verbrannt werden, sobald der Most einen prickelnden Geruch annehmen und in Bewegung kommen will. Auch unter dem Fasse zünde man reichlich Schwefel an.

Man fürchte sich nicht vor der Behandlung des Mostes, die höchst einfach und kunstlos ist. Der Most gährt von selbst, und die Hefen senken sich, wenn man das Faß nicht ganz anfüllt *), nach und nach zu Boden. Das Spundloch wird mit dem umgekehrten Spund nur leicht bedeckt. Die Hauptgährung ist beendigt, wenn eine über die Spundöffnung gehaltene Flamme nicht mehr flackert, geschweige denn verlöscht. Ist dieß der Fall, so fülle man nach einigen Tagen das Faß mit vergohrenen Most desselben Jahres voll.

Der Wein wird nun immer heller, und der Hefen senken sich immer mehrere zu Boden. Oft gerathet derselbe noch einmahl, ja mehrmahl in's Brausen, daher man auch vor der Hand den Spund nur leise in das Spundloch einstecken darf. Eine weniger merkliche Gährung geht in jedem Falle, selbst nach vielen Jahren noch fort.

Nach etwa 10 Wochen wird der Wein ganz helle seyn, worauf er dann an einem heitern und windstillen Tage mittelst der Pipe abgezapft wird.

Die Pipe muß eine Querhand hoch, ja eher noch etwas höher als tiefer in den Boden des Fasses, wo angezapft wird eingesteckt werden, aber mit möglichster Vermeidung alle

*) Man lasse drey Finger breit Raum.

Ershütterung. Man wird wohl thun, einige Zeit zuvor, als man abziehen gedenkt, die Pipe einzubringen.

Hierauf bringt man den jungen Wein auf andere Gefäße, auf welchen schon Wein gelegen, und die man allenfalls noch zuvor mit starken Branntwein angeschwenkt hat.

Selbst aus dem Moste von solchen Trauben, die bey weitem nicht ganz reif geworden sind, läßt sich auf die einfachste und sicherste Weise von der Welt ein sehr gesunder und geistvoller Wein erlangen. Es ist ein Mittel, daß, so nahe es liegt, doch selbst einigen Weinhändlern völlig unbekannt ist, und wüßte es ein Geheimnißkrämer, er würde sich viel Geld damit verdienen. Es ist nämlich Zuckerstoff, der in geringen Weinjahren den Trauben fehlt, und der mithin dem Moste zugesetzt werden muß, am besten vor der Gährung; doch wird er auch in der Gährung selbst, ist dieselbe nur nicht allzusehrihem Ende nahe, hinlängliche Dienste thun, und mit dem Moste den geistigen Theil des Weines bilden.

Wie viel Zucker man dem Moste zusetzen soll, hängt davon ab, wie mehr oder minder schlecht derselbe ist. Man hat Mittel, mit ziemlicher Genauigkeit den Zuckergehalt oder den Grad der Süßigkeit desselben zu bestimmen, die aber den meisten Lesern zu kunstlich scheinen möchten. Es ist aber auch schon ziemlich hinlänglich, aus dem Geschmack sowohl ziemlicher Massen die mehrere oder mindere Säure und damit zusammenhängende Wässerigkeit des Mostes zu beurtheilen, als aus der mehr- oder minderen Klebrigkeit, die derselbe zwischen Daumen und Zeigefinger äußert, den mehr- oder minderen Zuckergehalt desselben zu erachten.

Kaufte man einen sehr geringen Most um den Preis von 5 Gulden, so würde derselbe mit drey höchstens vier Pfund Zucker von der feineren Sorte, zu einem sehr geistigen Wein können erhoben werden, der, wenigstens nach jetzt bestehendem Preise der Weine, nach einigen Jahren 22 — 24 Gulden kosten würde. Man kann sich hiernach selbst den sehr bedeutenden Gewinn berechnen, den man bey einem solchen Wein haben würde, wenn man zu dem Einkaufspreise des Mostes den Transport, den Abgang an Hefe (die jedoch auch ihren Werth

hat) und was an Füllung nochmahls erforderlich ist, zurechnet, und von jener Summe abzieht.

Man kann noch auf eine andere Weise zu einem guten Wein, ja sogar von der oder jener Sorte um einen weit billigeren Preis gelangen, wenn man sich einjährigen Wein einkauft, der bey vielen Weinhändlern, unter dem Nahmen Most, wohlfeil zu haben ist. Man legt diesen Wein, bey einer Kälte von 8 — 10 Grad Reaum. ins Freye, und läßt ihn gefrieren. Nur das Wässerige wird zu Eis, nicht das Geistige. Man durchbohret die Eisrinde und zieht den Wein ab. Je stärker man den Wein gefrieren läßt, desto feuriger und geistiger wird derselbe, und ein mäßig gefrorener Wein wird so trinkbar, als hätte er einige Jahre schon auf dem Lager im Keller gelegen.

Das Eis, welches nach dem Abziehen übrig bleibt, muß nicht weggeworfen werden, sondern man läßt es aufthauen, und bewahret es auf Flaschen zum Gebrauch in Kaltschalen, Weinsuppen u. s. w.

Es würde der Wein zu stark und beynähe untrinkbar vor lauter Geistigkeit werden, wollte man ihn der Kälte oder noch strengere Gefrieren aussetzen. Man öffne aber bey diesem Verfahren den Spund, der ohnedieß nicht fest eingeschlagen seyn darf, durchbohre die Eisrinde, und hebe mit dem Stechheber sich eine Probe aus, um den Wein zu versuchen.

Man ersieht hieraus sogleich was man zu thun hat, wenn man im Winter Wein bekommt, und derselbe unterwegß gefroren ist.

Wenn man will, so kann man sich selbst auf dem Hausboden einen sehr guten Franzwein bereiten, jedoch nur in sehr heißen Sommertagen.

Man nimmt Rosinen, von der größten und besten Sorte, läßt sie in kleine Stücke zerreißen, welches besser ist, als zerschneiden, und nimmt auf eine Kanne weiches Wasser ein Pfund solcher Rosinen, die man in ein Weinfasß thut, und auf dem Boden in Gährung gerathen läßt. Ein geringer Zusatz von Zucker und Weinstein kann nicht schaden, auch kann man, bevor die Gährung recht im Werden ist und selbst im Anfang derselben, das Faß einige Mahl des Tages hin und her rollen.

oder auch die Masse umrühren. Ist die Gährung beendigt, so bringe man das Faß in den Keller, und lasse es, nachdem man es aufgefüllt hat, ruhig liegen, bis der Wein hell und klar ist, wo er dann auf Flaschen gezogen und getrunken werden kann.

Dies gibt einen geistigen und lieblichen Wein, der gesund und erfreuend ist, und wohlfeiler, und fürwahr meist auch besser, als der gekaufte Franzwein, zumahl wenn, wie es oft der Fall gewesen, der Wein sehr theuer ist, die Rosinen aber im billigen Preise stehen.

Man übersehe nicht, daß die Rosinen eingetrocknete Weinbeeren sind, an welchen sich sehr oft der Zucker auf der Außenseite in kleinen Körnern ansetzt.

Man will oft diese und jene Art Weine gern haben, und man fürchtet die enormen Preise derselben, und in der That sind die meisten Weine, welche im Geruch und Geschmack eine große und ganz eigenthümliche Lieblichkeit besitzen, fast gar nicht zu erkünsteln, und ist wenigstens die geübte Zunge nicht leicht damit zu betriegen. Am leichtesten macht man Champagner nach, und die süßen, kräftigen, den Magen stärken und erheiternden Ungarweine, ja selbst auch so ziemlich aus den Tokayer. Wie man einiger Maßen diese und jene Rheinweine u. d. gl. nachkünstelt, und was hierher sonst als wichtig gehören kann, soll nicht übersehen werden, und mag sich ein jeder daraus nehmen was er für seine Anwendung tauglich findet.

Wir erwähnen nur noch einmahl, daß das Vorurtheil gegen alle und jede Arten künstlicher Weine, die zum Theil sogar besser seyn können, als die ihnen ähnlichen natürlichen rundlos ist, und daß, wenn man ungegohrnen Most von Trauben hat, man durch Zusätze mancherley Art desto eher, diese oder jene Sorte Wein davon bereiten kann.

96. Apfelwein (Cider) in England und am Rhein.

Zu 120 Pfund Apfelmoss, der in ein Faß kommen soll, löset man 3 Pfund rohen feingestossenen Weinstein auf, einfaß durch Most, und setzt diese Auflösung hinzu.

Hat die Gährung begonnen, so läßt man 15 Pfund

reife Schlehen keltern, oder man zerstampft 10 Pfund trockene Schlehen, und bringt sie ins Faß.

Nach der Gährung zapft man den Wein auf ein weingrünes Faß.

Der Weinstein soll den ciderartigen Geschmack hindern, und die Schlehen die Ähnlichkeit mit Zuckerwein geben. Der Wein wird lieblich und feurig.

Ist der Most nicht süß genug, so bekommt er Zucker.

In manchen Gegenden am Main wird der Apfelwein in vorzüglicher Güte verfertigt und es wollen ihn Einige für einen guten Rheinwein getrunken haben. Seine Haltbarkeit kommt freylich der vom dortigen Traubenwein keineswegs bey, allein er dauert doch, wie man sagt, an 10 Jahre und also länger, als manche französische und italienische Traubenweine.

Freylich hat man dort auch vortreffliches Obst, kennt die tauglichen Sorten (Borsdorfer oder Maschanzer und Reinetten sind die besten) und ist in der Übung, denselben auf die echte Art zu bereiten.

Übrigens kann man die Äpfel zerstampfen, oder auf eigenen Maschinen zermahlen, und dann in Säcken keltern. In den ersten Jahren soll jedoch dieser Wein immer am besten seyn.

Perry oder Birnenwein scheint man in England nicht so häufig zu verfertigen, als Cider, doch soll die Mischung bey der Obstarten oft vorzüglich gerathen. Der Perry ist schwächer.

Der Zusatz von Zucker sollte in keinem Falle versäumt werden. Er macht den Obstwein lieblicher, geistiger und haltbarer.

Übrigens muß das Obst frisch, ohne Faulniß und keineswegs etwa überreif geworden seyn, doch auch nicht unreif vom Baume genommen werden. Hat es einige Tage und Nächte im Freyen, in Haufen gelegen, ist es desto besser.

Wollte man einige Quitten mitkeltern, und einen Theil ausgekernter Zwetschen mit zu den Äpfeln nehmen, ließe sich vielleicht viel Gutes erwarten.

Der Äpfelmoss, wenn er ausgegohren hat, wird mit Auffüllen, Abziehen u. s. w. wie Traubenmoss behandelt.

Es ist aber die Kunst, Obstwein zu machen, in den meisten Gegenden Deutschlands leider nur noch allzusehr in ihrer Kindheit, und wächst doch in manchen Gegenden mehr Obst als Weintrauben.

797. Künstlicher Champagner.

Man nimmt die süßesten Birnen, die aber einen kräftig würzigen Geschmack haben, preßt sie, aber ohne Zusatz von Wasser, leicht aus, damit man nur den reinsten und besten Saft derselben erhalte, welchen man alsdann auf ein Faß füllt, und deckt den Spund nur mit Leinwand zu.

Wenn nach einiger Zeit kein Schaum mehr ausgestoßen wird, und die Masse ruhig geworden, und mithin die Gährung beendigt ist, füllt man das Faß voll, verschließt das Spundloch fest, und läßt es im kühlen Keller einen Monat lang ruhig liegen. Hierauf wird einige Zoll hoch in dem Zapfboden die Pipe eingesteckt (man hüte sich aber, den Wein zu erschüttern, damit die Hefen nicht aufsteigen) und ziehe ihn auf starke Flaschen ab, deren Stöpsel man mit Draht befestigt und verpecht,

Nach dieser Vorschrift kommen folgende, viel mehr genügende.

Anmerkung. Man kann sich leicht davon unterrichten, was es mit der Gährung über sich, wo bey der Fülle des Fasses der größere Theil der Unreinigkeit oben ausgestoßen wird, und mit der Gährung unter sich, wo sich die Hefen und Unreinigkeiten im nicht vollgefüllten Fasse zu Boden setzen — für eine Bewandniß habe. Aber die nähere Erläuterung, und welche Gährungsart die zweckmäßigere beym Wein sey, gehört nicht weiter hierher.

798. Fabrik-Champagner aus Obst.

Der weiße mouffirende Champagner, in Hanau einst fabrikmäßig verfertigt, theilte sich in 3 Sorten.

Die feinste entstand aus den außerlesensten Birnen, die höchst saftreich und süß waren.

Die zweyte aus guten süßen Äpfeln. Beyde Sorten wurden mit ansehnlichen Zusatz von Zucker behandelt.

Die dritte Sorte bestand aus gewöhnlichen guten Birnen, wo man den Zucker nur auf den Flaschen zusetzte.

Man ließ die Früchte sehr reif werden, und verbrauchte sie alsdann möglichst bald.

Das Zerreiben zu der feinsten Sorte geschah auf Maschinen, ohne Zweifel der größern Quantität Weins wegen, die man verfertigte. Das Geriebene fiel in einen Kübel.

Die andern beyden Sorten felterte man auf gewöhnliche Weise.

Das Obst wurde vorher sorgfältig gesäubert; geschält aber wurde nur die feine Sorte.

Das Zerkleinerte kam in leinenen Säcken unter die Presse, und man preßte nur bedachtsam und mählig. Nachdem einige Zeit gepreßt war, wurden die Säcke gewendet, und die Masse umgerührt, und abermahl mählig gepreßt, und zu jedem neuen Pressen nahm man neue Säcke, und Alles, was auß Neue gebraucht wurde, wurde zuvor erst wieder gereinigt.

Den Saft zu den besseren Sorten ließ man erst in Kübeln setzen, ehe man das Klare, durch Leinwand geseiht, ins Faß füllte. Der zu der dritten Sorte kam gleich von der Presse ins Faß.

Auf den Fässern mußte schon weißer Wein gelegen haben.

Man lösete nun Zucker in Wasser auf, und schäumte ihn über dem Feuer (beydes sehr überflüssig; man könnte den Zucker gleich dem Moste zusetzen).

Man rollte die Fässer in den Keller, setzte etwas in warmen Most aufgelösten Weinstein und einige Flaschen mit kohlensäuretem Gas hinzu. (Biß auf den Weinstein ist auch überflüssig.)

Nach einigen Tagen ging die Gährung an, und man bohrte nun die Zapflöcher in den Boden, trieb die Pipen ein, und zwar wurden die bey der dritten Sorte 4 Zoll hoch eingebohrt, denn natürlich bekam man hier mehr Gas.

War die Gährung beendigt, füllte man die Fässer mit bereits anderem gegohrenen Moste voll, und ließ sie 6, und die zwey geringeren Sorten 8 Wochen liegen, damit sich die Flüssigkeit völlig klärte, wornach sie dann auf starke Cham-

ragner-Glaschen gezogen wurde, in welche man ein Stück feinen Zucker gibt. Nach drey Wochen war der Wein trinkbar, und moussirte stark.

Eine solche Flasche Wein kam den Verfertigern in guten Obstjahren, mit aller Art Aufwand, auf 3 oder 4 Groschen.

Die übrig gebliebenen Trebern oder Trestern konnten zu Branntwein abgezogen, oder dem Viehe gegeben werden.

Mitteltst des Saftes von Himbeeren machten die Fabrikanten auch Oeil de perdrix, oder sie wendeten höchst reife, rothe Johannisbeeren dazu an. — Der Saft von Heidel- oder Hliederbeeren machte den Wein dunkler. Ein Säckchen mit Hollunder- oder Hliederblüthen, oder mit Zimmt und anderem Gewürze, an einem Faden ins Faß gebracht, und mitteltst eines eingebundenen Steins bis auf den Boden gesenkt, mußte den angenehmen Geruch und Geschmack geben. — Eine Beymischung von Schlehen-Saft machte den Wein feurig.

Ich setze noch Nachstehendes hinzu:

Ich hatte den besten Most von meinem Weinberge genommen, um ihn als Most bis Weihnachten zu halten, und mithin auch vor Gährung zu bewahren. Dieses geschah dadurch, daß der Most nach und nach in das Fäßchen gebracht, und auf jede Lage ein gewaltiger Schwefeleinschlag gemacht wurde. — So machen es die Franzosen mit ihrem Vin muet, welches man durch gesperrten Wein übersetzen könnte.

Der Most wurde vergessen, und erst Mitte Februar bey einer Kälte von 8—10 Grad Reaumur hervorgenommen.

Der sogleich etwas gelüftete Spund sprang in die Luft, der Most folgte sprühend und dampfend nach. Er wurde in nicht zu tiefe Weidlinge gegossen, und nachdem er ausgetobt hatte, auf unverstopfte Glaschen gefüllt, die in die Fenstergesimse der Hausflur gestellt wurden, bis sich nach 5 oder 6 Tagen keine Spur von Perlen und aufsteigenden Blasen mehr and. Der Kältegrad war derselbe, und die Fenster stark gefroren.

Ich ließ nach einigen Tagen die Glaschen in den Keller in einen bestimmten Ort legen, nachdem sie wohl verstopft

waren, um sie zum Auffüllen des Weins von letzter Fasse zu verwenden.

Erst gegen die Mitte des Sommers konnte ich in den Keller kommen. Da fand ich Bäume, Hälse und Füße von Flaschen, in der Gegend, wo die Flaschen mit dem gewesenen eingesperreten Weine lagen.

Es fand sich, daß ich von etwa 30 solcher Flaschen kaum noch 12 hatte. Mein vermeintlich in den Fenstergesimsen ausgegorener Most war Champagner geworden. Die gebliebenen 12 Flaschen enthielten Champagner, in einer Güte, daß Feinzügler und Kenner ihn vorzüglich fanden. Nur stieg die Hese zuletzt mit auf, weil der Wein nicht von derselben abgezogen war.

Ich erinnerte mich, daß man in der Champagne allgemein der Meinung ist, der Wein müsse stark mouffiren, wenn er in der Mitte des März, besonders aber, wenn er um den 10. und 11. März auf Flaschen gebracht wird. Ich erinnerte mich aber auch, daß man in der Mitte August desselben Jahres noch Champagner gewinnt, wo man denselben um diese Zeit auf Flaschen füllt. Ich habe den Versuch gemacht, und einen stark mouffirenden und sehr feinen Champagner erhalten, nur daß wieder viele Flaschen darauf gingen. Sie sollten mir nicht darauf gegangen seyn, wenn ich, ohne gerade die Stöpsel mit Draht zu umwinden, den Wein in gute starke Flaschen gefüllt, und in jede Flasche einige große Stücke des feinsten Zuckers gethan hätte, wie es die Champagner thun, wenn sie ihren Wein versenden. Die Gewalt der Luftsäure oder des kohlensäueren Gases wirkt dann auf den Zucker, aber nicht auf die Wände der Glasflasche, die sie also auch nicht zersprengt.

Es lassen sich von diesen Wahrnehmungen viel und mancherley Anwendungen, von welchen aber nur eine einzige hierher gehört, machen.

Man bekommt oft Sendungen von Champagner, der einen süßlich faden Geschmack hat, nicht prickeln und schäumen will, und für schlecht erklärt wird. Er hat aber oft noch mit Zersetzung des Zuckers zu thun, und bekommt häufig, hat er einige Wochen im Keller gelegen, nochmahls viel mehr Lob, als zuvor Tadel.

799. Eine andere Art Champagner-Wein.

Ein aufrecht gestelltes Eimerfaß wird mit 16 Pfund weißem Zucker, 8 Pfund Rosinen, 4 Stück guten, in Scheiben zerschnittenen Citronen, und mit einem guten, weißen Franzwein bis auf einige Finger breit gefüllt, und wenn der Zucker zergangen, wird das Zapfenloch im obern Boden verspundet, dann das Faß eine halbe Stunde tüchtig umgewälzt, worauf es in eine Wärme von 14 Grad Reaumur aufrecht hingestellt wird. Der Kork des Zapfloches wird durchbohrt, und eine Federspule, die unten und oben offen, hineingesteckt. Kommt aus dieser kein stark stechender Dunst mehr, so ist die Gährung beendigt, und die Öffnung wird luftdicht verschlossen, das Faß kommt in einen möglichst kühlen Keller, steht noch zwölf Wochen lang, wird mittelst einer unten im Faße angebrachten Pipe auf Flaschen gezapft, die stark wie Champagner-Flaschen seyn müssen, mit Draht über den Stöpsel umwunden, verpicht, hingelegt, und nach 8 Wochen ausgetrunken.

Will man in jede Flasche ein großes Stück Zucker thun, wird man der Flaschen viele ersparen, die zuweilen häufig zerspringen.

800. Tokayer aus Landwein.

Dieser und der Champagner lassen sich am leichtesten nachahmen, da es mit anderen Weinen schwieriger ist.

Man nimmt einen Eimer (halbe Ohm) und füllt ihn, nicht ganz, mit irgend einem guten und kräftigen französischen weißen Wein, in dem man 30 Pfund gelben Farinzucker, und 16 Pfund von Stielen befreyte und mit den Fingern zerrissene, große Rosinen einträgt. Die Rosinen müssen vorzüglich seyn. (Kleine Rosinen geben einen besonders guten Ungargesmack.)

Ist der Zucker zergangen und alles wohl unter einander geschüttelt, wird der Wein, nachdem das Faß gefüllt ist, im Sommer auf den Boden gebracht, wozu die heißesten Tage die dienlichsten sind, im Winter aber in eine geheizte Stube von 13 — 14 Grad Wärme Reaumur. Das Spundloch belegt man mit einem doppelten Stück Leinwand.

In 8 oder 14 Tagen geht die Gährung an. Wenn daß Brausen nachläßt und kein Licht mehr über dem Spundloch verlöscht, ist die starke Gährung vorüber, und der Wein kommt in den Keller, wo er verspundet (nur mäßig fest) 8 bis 10 Wochen liegen bleibt, sodann auf ein anderes gutes Weinfäß, und wenn er sich geklärt hat, auf Flaschen gezogen wird, die man nicht legt, sondern stehen läßt, und weniger voll füllt, als von andern Weinen.

801. Zuckerwein in England.

Man läßt in 614 Theilen Wasser 216 Theile Zucker und 9 Theile gepulverten Weinstein sich auflösen und setzt dem Gemische 79 Theile frischer zerquetschter Hollunderblüthen und eben so viel von dem aufbewahrten Saft frisch ausgepresster Schlehen, und 25 Theile eines mit Kohlensäure gesättigten Wassers hinzu.

Nach dem Gähren soll man einen angenehmen, starken und süßen Wein mit Muscatengeruch haben, welcher von den Gliederblüthen herrührt.

802. Honig oder Meth,

Macht man am besten in den warmen Tagen des Sommers.

Man bringt auf eine Maß Honig 8 Maß Brunnenwasser in einen Kessel, hängt ein Säckchen mit Hopfen ($1\frac{1}{2}$ Pfund auf 100 Pfund Honig) und wenn man will, auch mit Muscatblüthe, Cardamomen u. d. gl. hinein.

Man siedet es langsam über Kohlenfeuer und schäumt fleißig ab, thut man Eyweiß vor dem Kochen hinzu, so sondert sich das Unreine desto leichter.

Ist alles abgeschäumt, so zieht man das Feuer unter dem Kessel weg, und läßt die Masse so weit erkalten, daß kein Ey mehr darin hart gesotten werden kann. — Das Kochen darf überhaupt nicht zu lange dauern.

Sinkt nun ein frisch gelegtes Ey so tief, daß man nur die Spitze sieht, so ist der Meth recht; sinkt es ganz unter, so ist noch zu viel Wasser darin, welches abgedampft werden muß;

schwimmt es oben, so ist zu viel Honig, und muß noch Wasser hinzu.

Der Meth wird kalt auf ein Faß mit einem Zusatz von reinster Hefe aufgefüllt, doch muß oben einiger Raum bleiben. — Hat er gegohren, bleibt er 3 Monathe liegen, und wird dann wie Wein abgezogen und behandelt.

Besonders zu bemerken ist:

Daß man, statt des gemeinen Wassers, lieber dasjenige Wasser nimmt, welches beym Wachspressen übrig bleibt; daß man den mit 4 bis 8 Theilen Wasser über gelindem Feuer gekochten und geschäumten Honig, oft sogleich auf Fässer bringt und ohne Zusatz gähren läßt, aber dem schwachen Meth Hefen oder irgend ein anderes Gährungsmittel hinzusetzt, und daß man einen gut bereiteten Meth den besten und lieblichsten spanischen Weinen gleichsetzen will.

Wird er von seiner Heimath weithin versendet, und ist nicht hinlänglich ausgegohren, so kommt er, namentlich in der Wärme, in neue Gährung, und zersprengt nicht selten die Flaschen, so arg als der Champagnerwein.

803. Von andern künstlichen Weinen.

Der Wein von Johannisbeeren kann bey uns, mit Ausnahme eines nicht angenehmen Nebengeschmacks, sehr vorzüglich gemacht werden. Aber wie reif auch die Johannisbeere sey, liefert sie doch nur fast allein das Sauerwasser zu dem Weine, das Beste aber muß der Zucker thun, und wenn dieser theuer ist, kommt solcher Wein theurer als ein anderer sehr guter Wein.

Vom Stachelbeerenwein wird wohl eben Niemand viel Besondere gehört haben, doch wird er in England eben so wohl als der vorige verfertigt.

Zu dem Weine aus Birken-saft, aus welchen man eine Art, meistentheils etwas kräftigen oder kräftigen Champagner macht, wird auch viel Zucker erfordert.

Alle diese 3 Weinsorten sind, wenn man nicht sagen will, für die Spielerey, doch gewiß nur für die Liebhaberey.

Woher wollte man den Stoff zu diesen Weinen in solcher Menge hernehmen, daß nur einige Haushaltungen damit hinlänglich versorgt werden könnten.

Da, wo der Zuckerahorn in Deutschland häufig wäre, wie z. B. in einigen Provinzen der österreichischen Staaten, könnte man, wie in Nordamerika, aus dem Saft desselben wohl einen, ohne Zweifel guten Wein bereiten, aber auf die Länge würde man damit doch auch nicht ausreichen.

804. Schlehenwein.

Kann man nur von einem sehr starken französischen Weine bereiten, wenn er recht gut seyn soll.

Man nimmt 1 starken Wiener M.ken Heffenschlehen auf einen Eimer Wein, die man etwas zerquetschen kann, mittelst einer Stampfe von Holz. Am besten sind die Schlehen, die schon von einigen Nachtfrosten zusammengeschrumpft sind. Hat man getrocknete Schlehen, so sind diese auch gut, und man kann etwas weniger von denselben nehmen, zerquetscht sie aber ebenfalls ein wenig.

Man wälzt den Wein mit den Schlehen, täglich ein- oder mehrmahl, wohl einige Monathe lang im Keller um, damit alle Kraft und Farbe der Schlehen ausgezogen werde, worauf man das Faß auß Lager bringt, und den Wein sich auf das Vollkommenste aufhellen läßt.

Man hat nun einen für Auge und Geschmack überaus lieblichen, der Gesundheit sehr zuträglichen Wein, der insonderheit dem Magen und den Eingeweiden sehr wohl thut.

Will man zu den Schlehen noch ein oder einige Pfund Zucker zusehen, so wird der Wein freylich noch edler werden.

805. Ungarische Weine.

Bereitet man am besten aus dem Moste guter Jahre, und zwar aus dem Vorlaufe desselben, durch starke Zusätze von Zucker, und von großen und kleinen Rosinen, ja auch vom geläuterten Honig. Zu dem Zucker und statt desselben kann man auch einen sehr geläuterten Honig nehmen.

Sind der Süßigkeiten nur so viel genommen, daß sie der Most alle zersetzen kann, so bekommt man einen hellen,

feurigen und starken Ungarwein; sind der Süßigkeiten aber zu viel, als daß sie völlig könnten zersezt werden, so muß eine Art trüber, süßer, aber doch auch ziemlich geistiger Wein entstehen, oder mit andern Worten, es wird eine Art Tokayer, der dem besten Tokayer an Geschmack und Farbe vielleicht noch näher kommt, wenn man am Ende der Gährung eine Quantität gut gerösteter und zerstampfter Brotrinden hinzugesetzt hat.

Die Natur des Tokayers beruht auf dem Überschuss einer Süßigkeit, die in der Gährung nicht ganz hat können zersezt werden. Es ist also in der That nicht- ausgegohrener Wein, und der beste hat das Aussehen eines im Wasser aufgerührten Mehls.

Hat man einen solchen Wein, so könnte man ihn dreißt einige Zeit lang in Fässern ohne Spund, oder in Flaschen ohne Stöpsel stehen lassen, denn die Luft, die auf schwächern Wein verderblich einwirkt, würde hier vielmehr heilsam wirken.

Hätte man keinen Most, so könnte man mit einem säftigen, aber noch sehr jungen Wein auf ähnliche Art verfahren, denn die Gährung würde wieder beginnen, und könnte auch noch durch Weinhefe erregt oder verstärkt werden.

806. Wein aus faulem und anbrüchigem Obste.

Wenn man nicht aus solchem Obst Essig machen will, schneidet man es aus, und in Stücke, thut es mit Wasser, so viel nöthig ist, und mit einem Drittheil Hopfen den Kessel, kocht es anderthalb Stunden, seihet es, laßt gähren, und ziehet es auf Flaschen; so hat man ein Bier, das weinartig ist.

Nimmt man Zwetschen, auch verhältnißmäßig etwas mehr dazu, gießt warmes Wasser darauf, wo dann die Masse von selbst gähret, und füllt es zu seiner Zeit auf, so kommt man eine Art Wein.

Es ist auch nicht nöthig zu erinnern, daß man auch den starken Essig durch fortgesetzte Gährung erhalten kann.

807. Bitterwein.

Man nehme eine Hand voll Kardobenedikten-Kraut, und so viel Tausendguldenkraut, beydes von den Stängeln

abgestreift, 1 Loth Senfblätter ohne Stängel, ein halbes Loth moskovitische Rhabarber, ine Hand voll jungen Vermuth, von 2 Pomeranzen die äußere Schale, ganz dünn herunter geschnitten, und 1 Loth Fenchelsamen. Dieses alles ganz klein zusammen g. schnitten, wird in eine Flasche mit einer großen Öffnung gegeben, worüber man hierauf $1\frac{1}{2}$ Maß vom besten alten Weine gießen muß. Die Flasche wird verstopft, entweder der Sonne 1 oder 2 Tage ausgesetzt, oder auf einen warmen Herd gestellt, während welcher Zeit sie aber oft aufgeschüttelt werden muß. Dann wird der Wein in kleinen Flaschen abgezogen und wohl verstopft.

808. Weichselwein zu verfertigen.

Auf 10 Maß oder ein viertel Eimer Wein, nehme man ein Büttl voll Weichseln, 2 Büttl voll schwarze kleine Kirschen sammt den Kernen, zerstoße selbe im Mörs. r, und bey einem gleichen nehme man anderthalb oder 2 Pfund Zuck. r darcin, auch Zimmt, Gewürznelken und Muscatblütthe, von jedem ein Loth. Alles dieses gebe man in ein Säckel und befestige am Ende desselben einen Stein, damit das Gewürz an den Boden kömmt. Hernach mache man die gestoßenen Weichseln und Kirschen zu einem Saft, und drücke und presse selbe wohl auß. Man gieße den Saft in das Faßl, den Wein darauf, verbeile ihn, und lasse ihn acht Tage stehen. Wenn man davon nimmt, so kann man immer eine Zeitlang Wein nachgießen.

809. Vermuth-, auch Kräuterweine zu machen.

Man nehme gemeinen, dann römischen Vermuth und Kadobenedikten-Kraut, von jedem 3 Hände voll, Leberkraut, Rosmarin, Melissen, Ysopp, zwey Hände voll. Diese Kräuter werden fein geschnitten, in ein Säckchen gefüllt, und dann in das Faßchen mit dem Moste 12 bis 14 Tage hindurch hinein gehängt, worauf schon der Wein genießbar ist.

810. Bier recht klar zu machen.

Hat ein Faß Bier recht ausgegohren, und ist das Bier einige Tage alt, so nimmt man für einen Groschen, oder etwas mehr geraspeltes Hirschhorn, kocht es mit 2 Maß vo

demselben Bier einige Male auf, füllt es warm und behutsam in das Faß, daß alsdann über Nacht ruhig liegen bleibt. Jetzt wird das Bier auf Flaschen gefüllt, und ist hell wie Rubin.

Folgende Vorschrift zeigt, was ein gewöhnliches, mittelmäßig gutes Bier durch einen kleinen Zusatz von Zucker gewinnen müßte.

811. Sehr vorzügliches Bier.

Hat ein gutes Lagerbier — Biere, im Sommer gebraut, taugen nicht dazu — sich im Keller so weit ausgelegen, daß es hefenfrey ist, und ist es malzreich und stark genug, so wird es auf die stärksten Glasflaschen gefüllt, und zwar langsamer als Wein, und so behutsam, daß das Schäumen möglichst vermieden werde.

Man muß die Flaschen nicht gleich auf einmahl ganz auffüllen, sondern läßt ein Fünftheil Raum in denselben, und wenn man mit der letzten fertig ist, füllt man erst die erste, und dann die zweyte u. s. w. in so weit voll, daß drey Zoll Raum bleibt, und verstopft sie.

Hat man, in dem Augenblick zuvor, in welchem man das Bier füllen will, die Flaschen mit starken Weingeist wohl außgeschwenkt (den Weingeist aus der ersten Flasche gießt man in die zweyte, aus der zweyten in die dritte u. s. w.) und sogleich darnach fest verstopft, so ist es desto besser. Jetzt nun füllt man, thut aber in jede Flasche ein großes Stück Zucker.

Noch vorzüglicher wird das Bier, wenn man demselben einen starken süßen Wein hinzusetzt — etwa 2 bis 3 Flaschen auf 40 Wiener Maß.

Die Stöpsel oder Korken müssen vorzüglich gut und etwas größer seyn, als die Mündung der Flasche. Man kann sie vor dem Gebrauche etwas mit einem hölzernen Schlägel, wie die Binder haben, mäßig klopfen, wovon sie weich werden, und sich dann leichter und tiefer eintreiben lassen.

Die Stöpsel werden um den Hals der Flasche, wo nicht mit Draht, wie bey dem Champagnerwein, doch mit Bindenden überß Kreuz befestigt, und sodann, damit keine Luft

hinzutreten könne, in eine Mischung von zerlassnem Pech, Talg und Harz, tief und stark genug eingetaucht.

Man stellt nun die Flaschen in einen guten Keller in den Sand, und zwar auf den Kopf. Im Sommer begießt man den Sand täglich mit Wasser.

Nach einiger Zeit fängt in den Flaschen die Gährung an, und wenn das Bier zu moussiren beginnt, kann es getrunken werden. Es schäumt und prickelt wie Champagner, und dürfte Vielen lieber seyn, als Wein.

Anmerkung. Steinflaschen sind nicht so gut, als Glasflaschen, selbst Selterflaschen nicht.

812. Bierhefen selbst zu machen.

Man nehme 6 Maß Wasser, 2 Hände voll Gersten- oder Weizenmalz, lasse es, bey langsamem Feuer, bis auf 2 Maß einkochen, abkühlen, bis es lauwarm ist, wo man einen Löffel voll Weinstein Salz und eine Messerspitze voll Weinstein dazu thut. Man hat hieran brauchbare Hefen, die man nur durch ein Sieb reinigen muß.

813. Bierhefen trocken aufzubewahren.

Nach dem Brauenthuc man die Hefen in eine Serviette, lege sie in Asche, und überdecke sie damit. Die Asche saugt alle Feuchtigkeit ein, und es bleibt ein Teig, den man wie kleine Glocken formt, oben mit einer Öffnung versehen. Man trocknet sie langsam im Ofen, auf einem Brete, zerdrückt sie dann, und verwahrt sie trocken in einem Beutel.

Zum Gebrauch wird etwa eine oder eine halbe Hand voll davon im warmen Wasser oder Bier aufgeweicht.

814. Detsgleichen.

Die Holländer sammeln die Bierhefen auf Tüchern, die über Seide-Rahmen aufgespannt sind, lassen sie ablaufen, schlagen die Tücher zusammen, drücken sie aus, pressen die Hefe dann in diesen Tüchern oder in Säcken so lange, bis sie sich trocken anfühlt. Dann wird sie auf Horden trocken und luftig ausgebreitet, und in Fässer oder Säcke verpackt und eingestampft.

Die Engländer bringen die Hefen auch auf Seihetücher, lassen sie ablaufen, spühlen das auf dem Tuch Gebliebene mit kaltem Wasser aus, und reiben es dann mit Zucker oder Zuckersyrup ab. Auf 1 Theil noch feucht anzufühlender Hefe nehmen sie $1\frac{1}{2}$ Theil Zucker, oder $2\frac{1}{2}$ Theil Zuckersyrup.

VI.

Tisanen für Kranke und Genesende.

Vor Erinnerung.

Eine vorsichtige Wahl der Getränke für Kranke und Genesende erheischt die Aufmerksamkeit der Pfleger und Wärter nicht minder, als die diätetischen Vorschriften der Kost. In sehr vielen Krankheiten wird der Durst peinigend, aber nicht jedes ihn durch dieses oder jenes, in gesunden Tassen gewohnte Mittel, ihn zu stillen, ist anwendbar; denn Wein, Bier und andere geistige Getränke sollten ohne ausdrückliche Erlaubniß des Arztes nie verabreicht werden. Wir liefern daher nachstehend ein Verzeichniß heilsamer, angenehmer und wenigstens in jedem Falle unschädlicher Tisanen, mit denen man, nach Verlangen des Patienten, wechseln kann.

815. Einfache Brot-Tisane.

Man nehme 16 Loth vom ordinären Weißbrot, koche es mit einer halben Maß Wasser in einem wohl verschlossenen irdenen Topfe eine Stunde lang, gieße hernach so viel Wasser wieder dazu, als durch das Kochen davon gegangen, und seihe es durch.

Will man diese Tisane erweichender einrichten, so nimmt man Semmel statt des Weißbrots. Soll sie kräftig seyn, so nimmt man die Rinde von gewöhnlichem schwarzen Brote, und läßt sie im warmen Wasser ausziehen.

816. Zusammengesetzte Brot-Tisane.

Man nehme von der einfachen Brot-Tisane eine halbe Maß Citronensaft, 3 Loth Zimmtwasser, 1 Loth Rheinwein,

1 viertel Maß zerstoßenen Zucker, so viel daß es angenehm süß wird, und vermische es alles. Man kann auch, wenn man will, und kein starkes Fieber da ist, das Gelbe von einem Ey dazu thun.

Diese Lisane ist in Mattigkeiten, und nach den Fieber-Anfällen sehr angenehm, stärkend und erquickend. Ja, wenn das Ey hinweg gelassen wird, ist sie in der Fieberhize sehr dienlich.

817. Destillirtes Brotwasser.

Man nehme 2 Pfund Haubackebrot, schlage es in ein Tuch, thue es in eine Destillirblase, gieße sechs bis sieben Maß gutes Brunnenwasser darauf, thue ein paar Stückchen Citronenschalen, ungefähr zwey Finger lang, hinzu, und destillire es.

Dieses Wasser ist sehr erquickend. Man trinkt es nach Erforderniß der Umstände, entweder mit Wein oder mit süßer Molke statt des gemeinen Wassers.

818. Eine verdünnende, erweichende und kühlende Lisane.

Man nehme 2 Loth gestoßenen weißen Mohnsamen, 4 Quentchen Hafer, 12 Quentchen zerstoßene rohe Rüchenerbsen, Borrätsch und Cibischblätter, von jeden 7 Quentchen, und 4 Loth Scorzonerwurzel; koche es zusammen eine Stunde lang in anderthalb Maß Wasser, seihe es durch, und thue Johannisbeeren und Gliedermuß, von jedem 2 Loth, dazu.

Man trinkt diese Lisane statt des ordinären Trankes, oder alle Stunde eine Theetasse voll; in gichtflüssigen Fiebern, in der Schlaflosigkeit bey Fiebern, wenn solche mit Brustkrämpfen und trockenen Husten verbunden sind.

819 u. 820. Ein sehr erfrischender säuerlicher Hafertrank.

Man nehme 4 Loth geschälten Hafer, koche ihn in einer halben Maß Wasser eine halbe Stunde lang, seihe ihn durch, thue Citronensäure und den mit Zucker bereiteten Maulbeersaft, von jedem 2 Loth, und 2 Quentchen Zimmtwasser hinzu. Oder man thue zum einfachen Hafertrank 12 Loth Rheinwein und 2 Loth Violensaft.

821. Blutreinigender Hafertrank.

Man nehme anderthalb Pfund guten Hafer, reinige ihn wohl, und wasche ihn einige Mal mit Brunnenwasser in einem Siebe, man nehme ferner eine gute Handvoll klein geschnittene Hindläufzwurzeln (Sichorienwurzeln) thue diese Wurzeln mit dem Hafer in einen reinen Topf, gieße zwölf Maß Wasser darauf, und koche es bis zur Hälfte ein; hernach seige man die übrigen 6 Maß durch ein reines Tuch, thue 1 Loth gereinigten Salpeter und 12 Loth Zucker hinzu, lasse es mit einander am Feuer noch aufwallen, und dann in demselben Gefäß wohl zugedeckt 24 Stunden lang im Keller stehen, damit es völlig erkalte, alsdann kläre man es von der auf dem Boden liegenden Materie in reine irdene Gefäße ab, und verwahre es zum Trinken. Statt des Zuckers kann man auch reinen Honig nehmen.

Dieser berühmte Trank ist in vielen Krankheiten ein unerschätzbbares Mittel. Er verdünnt das Blut, zertheilt den Schleim, öffnet die verstopften Gefäße, wickelt die scharfen Theile ein, und reiniget das Blut, indem er den Urin stark reizt. Man trinkt ihn statt des ordinären Getränks, und nimmt auch davon alle Morgen ungefähr 3 Tassen voll warm zu sich. Will man ihn recht nützlich trinken, oder im Frühjahr als ein präservatives Mittel gebrauchen, so muß man die meiste Portion des Morgens genießen, weil er dann am meisten wirkt. Man nimmt erst ein gelindes Purgiermittel, darauf trinkt man früh Morgen den ersten Tag etwa eine halbe Maß, den zweyten Tag drey Seidel, den dritten Tag eine Maß, bey welcher Portion man die folgenden Tage bleibt. Des Nachmittags aber um vier oder fünf Uhr trinkt man jedes Mal nur die halbe Portion, und beobachtet dabey die dazu angeordnete Diät. Diese Cur muß man wenigstens 14 Tage oder 3 bis 4 Wochen lang fortsetzen. Man entschlägt sich dabey aller Geschäfte und macht gelinde Bewegungen. Man nehme sich wohl in Acht, daß man nicht den Magen mit einer großen Menge dieses Tranks überschwemme. Diese Vorsicht ist von allen Tisanen. Manche glauben es sey ihnen heilsamer, täglich viele Maße voll auszutrinken; aber sie verder

ben sich dadurch den Magen sehr, besonders wenn sie nicht verhältnißmäßige Bewegungen dabey machen.

Wenn man bey dem Gebrauch der Tisanen Magendrücken, Übelkeiten, Mangel des Appetits, unruhigen Schlaf und Trägheit des Körpers spürt, so ist es ein Zeichen, daß man zu viel trinkt, und daß das Wasser nicht durchgeht. In diesem Fall muß man weniger trinken, den Magen mit einem Glase Wein oder gelinder Magenarzneey aufhelfen und sich mehr bewegen, oder man muß den Trank einige Tage bey Seite setzen, bis der Magen von dem vielen Wasser befreyt worden. Denn das Zuviel der sonst auch noch so heilsamen Arzneymittel kann schädlich werden und die beabsichtigte gute Wirkung entweder ganz verfehlen oder doch um vieles verzögern, was in dem Gebrauche derselben nie außer Augen gesetzt werden darf.

822. Ein sehr erquickender und Durst stillender Trank in der Fieberhitze und bey großer Mattigkeit.

Man nehme zwey ganze saftige Citronen, zerschneide sie und sondere die weiße schwammige Schale davon ab, die zwischen dem Fleische und der äußersten gelben Schale sitzt. Man werfe solche mit den Samenkörnern weg, zerstoße das Fleisch, gieße ein Seidel Gerstenwasser darauf, thue die zerschnittenen gelben Schalen, ferner 4 Loth mit Zucker bereiteten Maulbeersaft, 16 Loth Rheinwein, und vier Loth geröstetes Brod hinzu und verwahre es zum Trinken.

823. Gerstenwasser.

Man nehme vier Loth Gerste, die vorher im warmen Wasser wohl abgewaschen worden, koche sie mit fünf viertel Maß Wasser, bis sich die Gerste ganz geöffnet hat, und seihe es durch ein leinenes Tuch.

Man kann diese Tisane nach Erfordern der Umstände mit allerley Wurzeln und Kräutern kochen. Man kann sie mit Orxymel (in Essig abgekochten Honig) vermischen oder mit Citronensäure oder Wein, oder mit keinem von diesen dreyen trinken.

824. Eröffnende und krampsstillende Tisane.

Man nehme eine Hand voll reine Gerste, Scorzonen und geraspeltet Hirschhorn, von jedem zwey Loth, und von Ci-

Chorienwurzeln ein halbes Loth, kochte dieses zusammen in 3 Maß Wasser so lange, bis 2 Maß übrig bleiben, und seihe es durch.

825. Eröffnende Tisane.

Man nehme die Wurzel der Petersilie, Brackendistel und des Spargels, von jedem ein Loth, schabe und schneide sie in Stücke, lasse sie in einem Seidel Wasser eine gute Stunde lang kochen, zuletzt thue man Cichorienblätter und Kerkelkraut, von jedem eine Handvoll hinzu, und lasse es noch einige Mahl aufwallen, hernach seihe man es durch, löse 2 Quentchen Polychrestsalz darin auf, und thue noch 2 Loth Pomeranzensyrup hinzu.

Man trinkt davon alle zwey Stunden ein halbes Bierglas voll, oder alle 2 Stunden ein ganzes Glas, aus.

826. Stark eröffnende Tisane.

Man nehme Quecken und Graßwurzeln, und die Wurzeln von dem Pfaffenröhrlein, von jedem anderthalb Pfund, kochte sie zwey Stunden lang in zwey Maß Wasser, bis eine Maß übrig bleibt, drücke es stark durch ein Tuch, thue 6 Quentchen Polychrestsalz und ein halbes Pfund Orymel hinzu.

Man nimmt davon alle zwey Stunden eine halbe Theekasse voll, vierzehn Tage, oder drey bis vier Wochen hintereinander.

827. Hirsen-Decoct.

Man nehme Hirse, Korinthen (kleine Rosinen), und Feigen, von jedem ein Loth, kochte sie eine Stunde lang in einem Seidel Wasser, und seihe es durch.

828. Zusammengesetzter Aepfeltrank.

Man nehme 20 Loth geschälte Maschanzger- (Borsdorfer-) oder Renetten-Apfel, kochte sie in einem Seidel Wasser im zügemachten Topfe eine Stunde lang, drücke sie durch ein Tuch, gebe ein Quentchen zerstoßene Muscatnüsse, 2 Loth zerriebenes Brot, 4 Loth Rheinwein, und so viel Zucker hinein, als zum angenehmen Geschmack nöthig ist.

829. Wasser von Erdbeeren, Himbeeren, sauren Kirschen oder Johannisbeeren (Ribiseln).

Bei der Verfertigung der Wasser aus den frischen Früchten verfährt man immer auf einerley Art. Da sie an sich saftig sind, darf man sie nur im Wasser pressen. Man nimmt jedes Mal ein Pfund von den Früchten auf ein Seidel Wasser, preßt sie dann, gibt ein Viertelpfund Zucker hinzu, rührt alles zusammen wohl um, und wenn sich der Zucker gänzlich aufgelöst hat, läßt man das Wasser durch den Filtrirbeutel laufen, und verwahrt es im Kühlen. In das Erdbeeren-Wasser pflegt man den Saft von einer Citrone hinein zu pressen. Bei den andern Früchten ist solches nicht nöthig.

U n h a n g

: über die

Aufbewahrung animalischer und vegetabilischer
Substanzen durch Trocknen, Einmachen, Beizen,
Pöckeln und Räuchern,

nebst einer ganz neuen

Schnellräucherungs = Methode,

wodurch man alle Fleischgattungen in wenig Stunden
mit äußerst geringem Kostenaufwand, schmackhafter als
auf jede bisherige Art, räuchern kann.

Von Aufbewahrung animalischer und vegetabilischer Substanzen durch Trocknen, Einmachen, Weizen, Pöckeln und Räuchern.

D a s T r o c k n e n.

Verschiedene Küchengewächse, vorzüglich blätterige, auch Wurzelwerk u. dgl., kann man auf folgende Weise aufbewahren:

Man wäscht die Gewächse so rein und sorgfältig, als wenn sie sogleich in der Küche sollten gebraucht werden, läßt dann das Wasser rein ablaufen, und trocknet sie auf ausgepannter Leinwand, oder besser noch auf ausgespannten Netzen, in einem luftigen, nicht aber von der Sonne beschienenen Orte, etwa so, wie der Apotheker seine Kräuter trocknet. Trocknet man auf Leinwand, so wird man das Ummenden der Gewächse nicht wohl ersparen können.

Sind sie trocken geworden, so werden sie auf einem warmen Ofen noch mehr getrocknet, und zwar so weit, daß sie sich leicht mit Stielen und Blättern zu Pulver zerreiben lassen würden, worauf man sie wieder in einen Kessel bringt, damit sie einige Zähigkeit erhalten, so viel nähmlich, daß sie, ohne zu zerfallen, sich packen und drücken lassen. So werden sie in Düten von Papier, die nur einige Loth enthalten, eingepackt, und in etwas feuchten Kamern aufbewahrt.

Es sollen sich, auf diese Weise behandelt, die Gewächse ein Jahr, und oft noch länger halten. Sie verlieren an Gewicht dabey, und von einem Pfunde bleiben nur 6 bis 10 Loth übrig, je nachdem ihre Natur ist.

Beim Gebrauch werden diese Gewächse mit Wasser gekocht, damit aufgekocht, und auf gewöhnliche Weise behandelt. Manche Gewächse aber, wie Spargel, Erbsen u. dgl., können erst eine Stunde vorher im frischen Wasser

weiden und quellen. Bey andern kann man die erste Brühe abgießen, wenn man es bey denselben im frischen Zustand zu thun gewohnt war.

Es werden bey diesem Verfahren die wässerigen Theile aus den Gewächsen ausgetrieben, die den Geschmack verderben würden, die übrigen bleiben.

Manche Gewächse können vielleicht durch diese Art Zurechtung gewinnen, die meisten verlieren wahrscheinlich wenigstens etwas.

Einige Gärtner in England sollen großen Gewinn von dieser Art Aufbewahrung der Küchengewächse gezogen haben, aber freylich gibt es auch dort Schiffe, die vorproviantirt seyn wollen für lange Seereisen.

Ganz diesem Verfahren ähnlich, hat man in verschiedenen Gegenden Frankens und Thüringens, schon seit langem, Gewächse aufbewahrt; ja, man hat in einigen Gegenden eigens dazu erbaute Ziegelöfen von 3 Fuß Höhe, über welchen ein mit sehr locker gewebter Leinwand bespannter Rahmen so angebracht ist, daß er der Decke des Ofens genähert und mithin also auch von ihr entfernt werden kann. In weiterer Höhe hat man eine Art Gestelle, auf welchem die zum Theil getrockneten Pflanzen auf Forden und Sieben zum fernern Trocknen hingesezt werden.

Petersilie und Senftraut, die Kerne von Erbsen u. s. w. werden meist bloß auf den höheren Gestellen getrocknet, aber alle saftigeren Pflanzen, Blumenkohl, Broccoli, Zwiebeln, Raccamboli, Meerrettig u. s. w., werden sogleich auf dem untern Rahmen einer schnellen Hitze ausgesetzt, wenn sie nicht braun und zähe werden sollen.

Man trocknet fast alles, was zum Gemüse dient, nur nicht gerne Rettig und Gurken, die selten ganz austrocknen.

Vom Blumenkohl streift man die Blätter von den Strünken, oder Stängeln, schält diese, spaltet sie einige Mal nebst dem Mark. Hierauf kommt er auf den Rahmen in die schnellste Hitze. — Vor dem Kochen wird die erste Brühe abgegesen, worauf er unmittelbar ins Kochgefäß kommen muß.

Broccoli werden vor dem Kochen nicht gebrüht, aber Wälschkohl (Wirsing, Röldh) und Braun- und Blaukohlarthe

werden sogar vor dem Trocknen gebrühet, aber, mit Ausnahme des Braunkohlß, nicht vor dem Kochen, noch mit heißem Wasser begossen.

Jüngere Kohlpflanzen geben ein zarteres Essen, als ausgewachsene.

Alle Arten Rüben und Wurzeln werden vor dem Trocknen erst in Scheiben zerschnitten.

Junge Bohnen (grüne Fisolten) werden einige Mahl der Länge und Quere nach zerschnitten, und in die schnellste Hitze gebracht. Vor dem Kochen werden sie gebrüht.

Junge Messeln sollen ein vorzüglich zartes Essen geben. Sie werden gebrüht, zerhackt, und schnell getrocknet.

830. Meerrettig (Kren) aufzubewahren.

Es wird derselbe in Scheiben zerschnitten, schnell getrocknet, gepulvert, und in Glasflaschen wohl verwahrt. Auch die kleinern Wurzeln dürfen nicht weggeworfen werden.

Das Meerrettig oder Krenpulver wird vor dem Gebrauch in kaltes Wasser eingeweicht.

Anmerkung. Bey solchen und ähnlichen Aufbewahrungen kann es nicht anders, als vortheilhaft seyn, aus den Aufbewahrungsgefäßen die Luft erst durch Feuer, z. B. angezündete Papierstreifen, zu verjagen.

831. Zuckermurzeln aufzubewahren.

Man verfährt wie vorher, nur müssen sie, um sie äßen zu können, falls sie alt sind, erst gebrüht werden.

832. Champignons und andere eßbare Schwämme, als: Morcheln, Reiskn u. dgl.

werden ungebrüht getrocknet und ganz verpackt, oder er gepulvert in Gläser gebracht.

Kürbisse werden erst gekocht, gerieben und getrocknet. Man zerstoßt die zusammen gebackenen Stücke gröblich. Vor dem Kochen wird das Pulver angebrühet und zerrieben. Nach dem Trocknen hat man von einem Pfund kaum ein Loth übrig.

Mit Milch und Butter quillt das Kürbispulver außerordentlich.

833. Das Einmachen,

bewirkt keine so lange Dauer der Gewächse als das Trocknen, dennoch hält sich Sauerkraut wohl an zehn Monate.

Außer dem weißen Kopfkohl könnte man auch die meisten übrigen Kohllarten einmachen.

Wenn man zwischen dem Sauerkraut Äpfelscheiben, mehr als bisher, mit einschichtete, würde es eine große Lieblichkeit gewinnen. Es müßten eben nicht gerade Maschanzgeräpfel seyn, wie sich die Meisten jetzt noch irrig einbilden. Sondern jede andere Äpfelart, wie gering sie auch wäre, selbst sogar Holzapfel keineswegs ausgenommen, sondern vielmehr mit angenommen, würden treffliche Dienste leisten.

Wollte man einige Wachholderbeeren recht fein zerpulvern und mit einstreuen, würde man so noch mehr gewinnen. Es versteht sich von selbst, daß dieses Gewürz so sparsam angewendet werden müßte, daß nicht nur nichts hervor-schmeckte, sondern eigentlich nicht ein Mahl mitschmeckte. Man könnte noch mancherley andere inländische Gewürze mit beymischen, selbst vielleicht Senf, der Verdauung wegen.

834.

Gelbe und weiße Rüben schichtet man zwischen den Sauerkohl, oder aber man macht sie allein ein. Auch Schminke- oder Vicebohnen (junge zarte grüne Bissolen) werden wie Sauerkraut eingemacht und behandelt, wenn man will.

Weiß gewöhnliche Feldrüben halten sich trefflich, und werden durch Verlust des Wässerigen sehr süß, wenn man sie an Schnüren reiht, und an Luft und Sonne am Hause abwelken läßt, wie Landleute in verschiedenen Gegenden Deutschlands thun.

Man lasse sie nur nicht so ganz dicht am Hause hängen, und schütze sie gegen Regen. Märkische Rüben (Teltauer oder Steckrüben), will man sie nicht in Fässern mit trockenen Sand bewahren, kann man abschaben, und an Schnüren gereiht, auf dem Boden trocknen. Man muß zuvor die Köpfe abgeschnitten haben.

835.

Champignons werden, sowohl die größeren als kleineren, gepunkt, von den Stielen abgesondert, dann gespalten, in siedendes, stark gesalzenes Wasser gelegt, worin sie einen Sud thun, oder ein Mahl aufwallen müssen. Hierauf läßt man sie in einem Durchschlag nicht nur ablaufen, sondern man drückt sie auch aus.

Hierauf macht man scharfen Weinessig mit Muscatlütke, Neugewürz, Gewürznelken, Pfeffer und Vorbeerlättern kochend, wirft die Schwämme hinein, und läßt sie einen Sud thun. Nachdem alles möglichst schnell erkaltet ist, hüttet man es in Zuckergläser, gießt nach drey Tagen von dem reinsten geschmolzenen Hammelfett darüber, daß es das ganze einige Linien dick bedeckt, bindet die Glasflaschen mit starkem Papier fest zu, und stellt sie an kühle Orte.

Die Engländer, welche große Liebhaber von frischen Champignons sind, erziehen dieselben in Kellern, indem sie dazu, in einer Entfernung von 3—4 Fuß von den Kellerwänden, eigene Beete anlegen, die größten Theils aus Pferdemist, zum zehnten Theil aber aus Taubenmist bestehen. — Eselmist, wenn man ihn haben kann, menat man auch darunter.

836.

Man läßt die Schwämme auf Feldern oder in Wäldern austrecken, und setzt sie auf das Mistbeet weit aus einander, überstreut dann die Beete mit Dammerde anderthalb Zoll dick, und bewässert sie mit Wasser, daß einige Tage an der Luft gestanden ist. Es kommen nun Stöcke aus allen uncten hervor. Die eingepflanzten Champignons sollen nur tragen, daß deren desto mehr auf dem Beete hervorkommen.

Hat man bey uns ein ähnlich zubereitetes Beet, wenn es ganz im Freyen, so erzeugen sich sehr leicht Champignons darauf, um so leichter und mehr aber, wenn Wasser darauf gegossen wird, in welchem diese Schwämme sind abgewaschen worden. — Man begieße übrigens nur solche Beete eigentlich ein Mahl mit lauwarmen Wasser.

837. Aufbewahrung des Obstes.

Um Obst länger und lange aufzubewahren, darf dasſelbe nicht überreif geworden ſeyn, ſondern es wird vielmehr einige Tage vor der Reife abgenommen, wo es dann auf dem Lager nachreift. Wollte man es zu lange vor der Reifezeit abnehmen, würde es runzlich und bald welk werden.

Daß frühere Abnehmen vor völliger Reife iſt vorzüglich beym Frühobſte, z. B. bey Aprikofen, die man abnimmt, wenn ſie am Stiel weich zu werden anfangen, bey Paſſepommes, die durch ihren anfangenden Geruch ſich verrathen, bey den Frühbirnen allzumahl, und ſelbſt bey einigen Sorten Pfirſichen, namentlich den wolligen, durchaus nöthig.

Hat man die Wahl, ſo laſſe man wenigſtens die feiſten Tafelſorten des Obſtes in den früheren Morgenſtunden, etwa von neun Uhr an, wo es trocken und doch noch friſch iſt, abbrechen; am Tage verliert es durch Ausdünſtung viel.

Ehe man das Obſt auf das Lager bringt, gehe man behutſam mit demſelben um, und verhüte höchſt ſorgfältig alle Quetſchungen und Beſchädigungen.

Man läßt es, bevor man es an ſeinen Ort bringt, erſt in einer trockenen luſtigen Kammer, dünn über einander geſchichtet, an 10 biß 12 Tage liegen, damit es genug ausdünſten könne; waß ſich nach dieſer Zeit nicht als vollkommen gut und geſund bewährt, ſondern falſche Stellen hat, und angegangen iſt, beſeitige man, das geſunde Obſt aber wird behutſam in Fäſſer oder Kiſten gelegt, und in den Keller gebracht, wo jedoch jedes Faß auf ein Lager, oder auf Holzſtücke geſtellt werden muß, damit es über den Boden erhöht ſtehe.

Ein geräumiger, hochgewölbter und reiner Keller iſt unter allen Aufbewahrungsorten des Obſtes, der allervorzüglichſte, und man wird darin die haltbareren Apfelsorten biß zu Pfingſten halten können, ohne daß ſie ſehr an Geſchmack werden verloren haben.

Hätte man ſehr feine Tafelſorten, die beſonders lange dauern ſollen, ſo muß jedes einzelne Stück Obſt in dichtes Papier wohl eingepackt ſeyn. Dann legt man es in ein Faß, und ſchlichtet es zwiſchen ſehr trockenem Häckerling (Häſſel oder

(Siede) lagenweise, Obst und Häckerling, wechselnd ein. Die unterste Lage muß natürlich so wie die oberste, Häckerling seyn. Statt desselben kann man sich sehr trockenen Hirses (Breins) bedienen, wodurch alle Zwischenräume noch besser ausgefüllt werden, und das Ganze gleichsam luftdicht gemacht ist. Man kann ein solches Faß mit Obst sehr weit verschicken.

Höchst anwendbar zur Aufbewahrung des Obstes ist die Art der Franzosen, wenn sie dasselbe versenden. Es ist hier übermahl die Holzkohle, welche so vortreffliche Dienste leistet. Man pulvert sie, und füllt alle Zwischenräume zwischen dem Obste damit aus. Sie muß überdieß die Boden-, die Seiten- und die Oberschicht ausmachen. Die Kohle verhält sich gegen Kälte und Wärme fast ganz gleichgültig.

Will man in kleinen Portionen Obst, und namentlich Zwetschen aufbewahren, so nehme man Steintöpfe, lege das Obst hinein, bedecke den Topf sehr gut, und grabe ihn einige Fuß tief in die Erde.

Maschanzger (Borsdorfer), die meist nach Weihnachten schon passirt sind, (den besten Geschmack verloren haben), haben noch um Ostern ihren Geschmack, wenn sie in einem Kasten in Gruben von trockener Erde sind gebracht worden.

Auch hängt man Töpfe mit Zwetschen tief in den Brunnen, und hat sie zu Weihnachten so schön, als ob sie erst frisch vom Baume kämen. Unter dem Wasser könnte man Wahrheit auf diese Weise mancherley Obst, auch wohl Fleisch, in fest verschlossenen Gefäßen, länger erhalten.

58. Pflaumen (Zwetschen) lange aufzubewahren, auf andere Art.

Sie werden abgenommen, ehe sie sich vom Stiele lösen, und also mit dem Stiel in eine trockene Kammer 2 bis 3 Tage hingelegt, dann in Weizenkleye eingeschichtet, doch ohne daß eine die andere berührt, so halten sie sich einige Monathe. Sollen sie nun auf den Tisch kommen, so werden sie einige Zeit entfernt über Wasserdämpfe gehalten, mit sie anschwellen, und frisch aussehen mögen.

Bey allem Einlegen und Einmachen kommt etwas dar-

auf an, daß in dem dazu angewendeten Gefäß alle Luft ausgetrieben worden sey. Nur vorzüglich in der Luft liegt der Grund des Verderbens des Eingemachten, aber man findet fast nirgends das einfache Mittel, die Luft aus dem Gefäße zum Einlegen zu vertreiben.

Man lasse in dem Gefäße, je nachdem man mehr oder weniger einlegt, immer neu zusammengedrehte Papierschnitzel verbrennen, ohne deßhalb, was leicht zu vermeiden ist, den verkohlten Theil des Papiers hineinfallen zu lassen. Man kann auch das Gefäß, in welches man einlegen will, über Kohlen zuvor erwärmen.

839. Weintrauben frisch zu bewahren.

Dieselben müssen an trockenen heiteren Tagen zur Mittagzeit abgeschnitten werden. Die Stiele werden am Ende in zerlassenes Wachs oder Pech getaucht, jede falsche und anbrüchige Beere wird ausgesucht, und mit einer Schere abgeschnitten.

Nachdem die Trauben, zum völligen Abtrocknen, auf einen luftigen Boden gehangen haben, schichtet man sie in wohlverwahrten Kasten zwischen Häckerling oder Hirse, oder ebenfalls in völlig trockene Weizenkleye, also ein, daß keine Traube die andere berührt. Etwas schrumpfen die Beeren schon ein, aber im frischen Wasser schwellen sie wieder an.

Geht alles gut, so kann man noch nach Weihnachten frische Trauben haben.

Auch dann schon lassen sie sich halten, vornehmlich die fleischigeren Sorten, wenn sie vor der Reife mit den Stielen abgeschnitten, die Enden der Stiele aber in zerlassenes Pech, welches noch besser als Wachs ist, eingetaucht werden, worauf man sie in kühlen Zimmern an den Stielen mit Bindfaden umschlingt, und wie an einer Schnur aufhängt. Freylich darf in solchen Zimmern nicht viel Stau gemacht werden.

Es ist seltsam, daß das Eintauchen der Stiel-Enden solch eine Wirkung hat, allein es hat dieselbe wirklich, um selbst Blumen, die man auf diese Weise behandelt, dauer etwas länger.

Will man ganze Zweige mit mehreren Trauben abschneiden und aufhängen, so werden sie sich desto länger erhalten.

840. 841. 842. u. 843. Citronen.

Diese im Haushalt so vielfältig des Wohlgeschmacks und der Gesundheit wegen gebrauchte Frucht, die so oft nur um theuren Preis zu haben ist, wünscht man wohl gern gut aufbewahren zu können.

Ein sehr einfaches und natürliches Mittel ist, dieselben in ein dichtes Schreibpapier wohl einzuwickeln, und den Zutritt der Luft abzuhalten. Man lege sie dann an einen trockenen und luftigen Ort hin.

Ein anderer Vorschlag ist, dieselben über Wasser zu legen, welches von Zeit zu Zeit weggegossen, und mit frischem ersetzt werden muß. Dieses wäre zu mühsam.

Ein drittes, wenig bekanntes, aber genug gerühmtes Mittel ist, einen frischen Besen von Birkenreis zu nehmen, und in das Reisig die Früchte einzuklemmen, den Besen aber umgekehrt aufzustellen, jedoch keineswegs etwa im Keller, sondern an einem andern luftigen und trockenen Ort. Es ist indessen nicht gewisser, als ein guter, hochgepöhlter und geräumiger Keller mit reiner Luft, dem Aufbewahren dieser Frucht sehr günstig seyn würde, zumahl ein wohl versehener Weinkeller.

Warum man noch nicht den Versuch gemacht hat, Citronen auf dieselbe Weise aufzubewahren, wie vorher vom Obst ist angegeben worden, weiß ich nicht. Es ist kein Grund vorhanden, warum es bey dieser Frucht weniger gelingen sollte, als bey anderem Obste.

Es versteht sich, daß man keine anbrüchige, schon mit blauen Flecken versehene Citronen, wird aufheben wollen, man gar nicht ein Mahl kaufen sollte.

844. Kirschen aufzubewahren.

Wenn die schwarzen, sauren Kirschen recht reif sind, pflücke man sie bey klarem Sonnenschein, und wenn es erst kurz vorher geregnet hat, mit Fingerhandschuhen vom

390 Von Aufbewahrung animalischer und
Baume, schneide mit einer Schere die Stiele ganz dicht an
den Kirschen ab, thue sie behutsam in sehr gut ausgetrock-
nete Bouteillen, die große Öffnungen haben, pfeöpfe sie
wohl zu, verharze sie gut, daß keine Lust dazu kommen
kann, und setze sie in einen Keller, so können sie bis nach
Weihnachten frisch erhalten werden, besonders wenn man
sie spät einlegt. Hierbey muß man aber genau Acht geben,
daß sie nicht mit bloßen Fingern angefaßt werden, und so-
gleich, wie sie vom Baume kommen, einlegt. Man kann
sie auch, wenn sie in Bouteillen eingelegt, und dieselben
mit einem Deckel, der gut darauf paßt, zugestopft, und
mit einer Blase fest zugebunden worden, in den Brunnen
hängen, so halten sie sich auch sehr gut.

845. Früchte auf französische Art einzumachen.

Es kommt darauf an, den Früchten Farbe, Geruch
und Geschmack möglichst zu erhalten.

Weingeist und Zucker sind bey dieser Art einzulegen,
noch immer, wie allemahl die Hauptsache, nur in dem Ver-
hältniß ist ein Unterschied.

846. Pfirsiche.

Man nehme 40 Stück der schönsten, reifen, aber nicht
überreifen, sondern noch ziemlich harten Pfirsiche, wische sie
sauber ab, und durchsteche sie mit einer starken Nadel.

Es werden 5 Pf. weißer Zucker mit einem halben Pfund
Flußwasser aufgelöst, in einer Pfanne geschäumt, und so
lange gelinde gekocht, bis der Zucker die Federprobe gibt, d. h.
wenn man eine kleine Probe davon mit einem Spathel (brei-
ten, dünnen, hölzernen Rührstängel) in die Lust schleudert,
dieser federähnliche Flocken bildet.

Nachdem man hierauf das Gefäß vom Feuer genom-
men, bringt man, 5 bis 6 Minuten darauf, die Früchte mit
einem Holzlöffel hinein, und rührt sie damit um, siedet sie
wieder über gelindem Feuer, und rührt die Pfirsiche um,
bis sie gleichförmig erwärmt sind, worauf sie einzeln heraus-
genommen und auf ein Sieb gelegt werden, um bald wie-
der in den Syrup der vom Feuer genommenen Pfanne einge-

gt zu werden, mit Zusatz dessen, was vom Sieb abgelauert war.

Jetzt steht alles 24 Stunden kalt, dann wird das Verfahren wiederholt, die Pfanne steht 48 Stunden kalt, und nachdem es nun abermahlß gesotten ist, läßt man die Masse abkühlen, legt die Pflümche auf das Sieb, gießt 3 Pfund arken Weingeist auf den Syrup, rührt es gut unter einander, seihet es durch, und bringt das Durchgeseihete in ein offenes Gefäß; läßt eine Frucht nach der andern hinein, verschließt das Gefäß dicht, stellt es ins Kühle, schüttelt es 3 Tage, bis alle Früchte zu Boden gesunken. Nach 2 Monathen wird noch ein Pfund Weingeist hinzu gethan. Auf diese Art bereitete Früchte sollen über ein Jahr Farbe, Geschmack und Geschmack behalten.

Auf ähnliche Weise kann man Pflaumen, selbst Reineuden, Kirschen, Aprikosen und sogar, aber nicht so gut, schisige und entfernte Weinbeeren einmachen.

Anmerkung. Die großen Früchte werden zuvor einmal mit einer starken Nadel, die kleineren einige Mal mit kleinen Nadeln durchstochen.

847. Petersilie, grün aufzubewahren.

Wenn im Herbst die Petersilie noch gut und kräftig so muß man davon so viele, als man ungefähr den Winter hindurch nöthig hat, sauber abpflücken, rein waschen, ganz klein hacken. Dann nehme man einen guten Theil Butter, lasse sie heiß werden, gebe die gehackte Petersilie ein, lasse sie ein wenig durchbraten, und dann einige Tage stehen, worauf man sie mit einem Löffel austicht. Man muß aber ja den Saft, der sich unten gesetzt hat, rein lassen, sonst verdirbt sie; dann thue man sie in ein anderes Geschirr, lasse sie wieder schmelzen, und kaltet den, und so bewahre man sie auf. Auf diese Art hält sie sich lange, und kann sehr gut gebraucht werden.

848. Artischocken zu erhalten.

Man streue auf den Boden eines reinen Fasses Salz, stelle die abgeschnittenen Stängel von den Artischocken auf, die darauf folgenden lehre man um, und setze sie

mit den Spizen zwischen den Spizen der untern, und so fahre man fort bis das Faß voll ist, dann lasse man es vom Binder zuschlagen, wenn man zuvor in den obern Boden ein Loch gebohrt hat. Dann nehme man einen guten Theil fließendes Wasser und Salz, lasse es ziemlich lang kochen, und wieder kalt werden, und gießt es durch das Loch in die Artischocken. Wenn das Faß voll ist, wird das Loch mit einem Propf fest zugemacht, in den Keller gelegt, und zuweilen hin und her gerüttelt, so dauern sie sehr lange. Man kann sie auch vorher, ehe sie in das Faß gelegt werden, auf die Art wie den Spargel, kochen, sie müssen aber 2 Stunden in dem warmen Wasser liegen, und eben so lange trocknen, ehe sie in das Faß gelegt werden.

849. Champignons einzumachen.

Wenn die Champignons rein gemacht, und die Stiele davon abgeschnitten sind, so schneide man die großen in Stücke, die kleinern bleiben ganz, und werden im kalten Wasser gewaschen. Man lasse das Wasser mit etwas Salz kochen, thue die Champignons hinein, damit sie ein wenig kochen, nehme sie dann wieder heraus, und drücke das Wasser in einem Durchschlag ab. Unterdessen sie kalt werden, wird Weinessig mit etwas ganzen Muscatenblüthen, Gewürznelken, Pfeffer und Lorbeerblätter aufgekocht; wenn der Essig kocht, gebe man Champignons hinein, lasse sie nur ein Mahl aufkochen, und wieder kalt werden, und lege sie dann mit dem Essig und Gewürz in die Einmachgläser. Den dritten Tag wird geschmolzenes frisches Hammelfett darangegossen, und die Gläser werden an einen kühlen Ort gesetzt.

Wenn man davon einige gebrauchen will, so nehme man das Fett davon ab. Man kann auch die Champignons, wenn sie aufgekocht und ausgedrückt sind, mit dem Gewürz vermischt, in ein Einmachglas legen, nämlich zuerst eine Lage grüne Lorbeerblätter, etwas gequetschten Pfeffer, ganz Muscatblüthen, dann eine Lage Champignons, dann wieder grüne Lorbeerblätter u. s. f.; man lasse den Weinessig aufkochen, und wieder kalt werden, dann gieße man ihn darauf, und begieße sie mit Hammelfett.

850. Den Spargel:

wünschen die Engländer gern auch im Winter zu haben.

Man sucht in der besten Spargelzeit, bis zu Ende derselben, die schönsten Spargel oder Pfeifen aus, sticht sie, wäscht sie rein, und trocknet sie mit einem Tuche.

Man vermengt Mehl oder Kleyen, die aber sehr wohl gedörret seyn müssen, mit etwas geröstetem Salze, bringt eine Lage von dem Gemenge in ein gut gebundenes, außen mit zerlassnem Pech angestrichenes, und dadurch luftdicht gemachtes Faß (wahrscheinlich viel höher als breit), schichtet Spargel darüber, worauf man von dem Gemenge wieder einen halben Zoll aufstreuet, in welchem Maße man mit Auflegen des Spargels, und Darüberstreuen des Gemenges fortfährt, bis das Faß nur noch 2 Zoll Raum übrig hat.

Auf die oberste Lage, die aus dem Gemenge bestehen muß, wird nun, nachdem sie festgedrückt worden ist, geschmolzenes Fett gegeben, und das Faß trocken gestellt.

Man macht in großen Haushaltungen sehr viele kleine Fässer dieser Art, so, daß aus einem derselben acht Gerichte für zwölf Personen können zugerichtet werden.

Der Spargel hält sich den Winter über, und das Kleye oder Mehl und Fett keineswegs verloren sind, ersieht man von selbst.

Ob dieses Verfahren bey uns eben so gelingen wird, als in Englands feuchter Luft, steht zu versuchen.

851. Erdäpfel aufzubewahren.

Erdäpfel, die mit stumpfen Besen recht rein gewaschen waren, in dünne Scheiben geschnitten, zwey Mal 18 bis 24 Stunden im kalten Wasser abgewässert, ein wenig abgetrocknet, und dann vollends im Backofen getrocknet wurden, hielten sich in Magazinen und auf Böden, und hatten unangenehmen Geruch und Geschmack verloren. Die nicht gewässerten nahmen Feuchtigkeit aus der Luft auf, wurden weich und verderben.

852. Erdäpfel auf andere Art.

In Holland schält und zerreibt man dieselben auf einer Maschine, preßt das Zerriebene zwischen Tüchern aus, so

daß die ausgepreßten Kuchen etwa einen halben Zoll dick bleiben. Diese stellt man wie Rohkuchen an die Sonne, oder bäckt sie im Ofen, nach dem Brot, wo sie sehr fest werden, und, an trockne Orte gestellt, sich Jahre lang, ohne zu schimmeln, halten. Die, welche für das Vieh bestimmt sind, werden nicht vorher geschält.

Auß dem abgelaufenen Saft setzt sich noch eine Stärke zu Boden, die zu dem feinsten Backwerk benutzt werden kann; auch dient dieser Saft zur Viehtränke.

853. Oder :

Erdäpfel kann man etwas mehr als halb gar kochen, worauf man sie schält, auf Reibeisen zerreibt, und nun trocknet, um in einer Jahreszeit, wo diese Frucht mangelt oder auskeimt, Suppen und Gemüse davon zu machen. Auch roh können sie in Scheiben zerschnitten, getrocknet und zu Mehl gemahlen oder gestampft werden.

854. Mehl aus erfrorenen Erdäpfeln.

Die erfrorenen Erdäpfel gehen überaus leicht in faule Gährung über, aber man presse sie sogleich mit der Schale aus, nachdem man sie hat aufthauen lassen; der Saft geht leicht heraus, und man gewinnt auf $1\frac{1}{4}$ Wiener Megen, je nachdem die Erdäpfel sind, 28 bis 30 Pfund trockenes Mehl.

855. Anderweitige Benutzung.

Nach einem andern Verfahren läßt man die erfrorenen Erdäpfel im siedenden Wasser aufthauen, und einige Tage darin liegen, und sie geben nun mehr Stärke als die nicht gefrorenen.

Der Schaum der mit Wasser überzogenen gefrorenen Erdäpfel ist zum Waschen der feinsten Zeuge besonders gut.

Sind dieselben nur ein wenig gefroren, so nehmen sie bekanntlich einen süßen Geschmack an; setzt man sie in diesem Zustande abwechselnd einer Temperatur von 8 bis 12 Grad Reaumur über 0 und 1 bis 2 Grad unter 0 aus, so wird der Schleim in einen flüssigen Zucker, also in Syrup umgewandelt, das Salzmehl aber bleibt.

Hat man die durch den Frost süß gewordenen Erdäpfel gequetscht, und auf drey Wiener Mæßen denselben 20 Maß Wasser, und ein halb Pfund Ingwer, die erst zusammen eine Stunde kochen müssen, aufgegossen, und nach 3 Tagen ein halbes Pfund gute Hefen hinzugegossen, so bekömmt man eine Flüssigkeit, die man durchgießt, und mit einem Zusatz von Zucker auf ein Weinsafß bringt, die in Gährung kömmt, und in 3 Menathen ein weinartiges Getränk gibt. Daß man nach der Angabe nur ein halbes Pfund Farin-Zucker zusetzen müsse, ist wohl nicht gut, ein Paar Pfund Zucker dürften ein viel besseres Getränke geben.

Man benutzt auch die nur wenig gefrorenen Erdäpfel auf die gewöhnliche und bekannte Weise zu Brot. Daß geschiedene Sazmehl kann man, wie jedermann weiß, zu Brot und allen Arten sehr guter Gebäcke anwenden.

Da man solche Erdäpfel zu Wein anwenden kann, so ist natürlich, daß sie auch Essig geben werden. Man wäscht sie mit kaltem Wasser, kocht sie mit Wasserdampf, gießt die schwarzbraune Brühe ab, zerstößt sie mit Reulen, und mischt sie mit Zusatz von einigem Gerstenmalzschrot ein, und durch Zusatz von einiger Hefe bringt man die Maische in Gährung. Ist die Gährung beendigt, so gießt man die Flüssigkeit durch und setzt sie mit einigem Zusatz von Essig, in einem Fasse, in gehöriger Wärme fernerer Gährung aus.

Als Kleister für Buchbinder, oder als Schlichte für Leinweber, dienen solche Erdäpfel auch.

856. Milch zu erhalten.

Es ist schon viel, in heißen und schwülen Sommertagen Milch auf 24 Stunden zu halten. Füllt man sie jedoch gleich nachdem sie gemolken und erkaltet ist, in Glasflaschen, und stellt sie sehr kühl, senkt sie auch wohl in kaltes Wasser ein, wird man sie lange halten.

Man empfiehlt aber auch, zerslossenes Weinsteinsalz in die Milch zu geben, und zwar auf eine Kanne 10 Tropfen, die Milch zu kochen und kühl zu stellen. Sie soll nicht leicht trinnen.

857. Eyer aufzubewahren.

Wenn man frische Eyer mit einem Firnisse oder mit Öhl einige Mahl recht wohl überstreicht, so kann man dieselben sechs Monathe hindurch in ihrem frischen Zustande erhalten.

858. Eingeschlagene Butter gut und lange zu erhalten.

In England nimmt man 2 Theile des besten Küchensalzes, 1 Theil feinen Zucker, 1 Theil Salpeter, welches alles klar gestoßen, und gut unter einander gemischt wird. Man nimmt von dieser Mischung eine Unze für zwölf Unzen Butter, die damit wohl durchknetet werden muß, ehe man sie in den Topf einschlägt.

Eine solche Butter, wird sie anders nur gut bewahrt, hält sich einige Jahre, und ihr angenehmer Geschmack wird durch den Gebrauch dieses Mittels erhöht. Früher aber als vor drey Wochen darf dieselbe nicht verbraucht werden, denn erst da haben sich alle Zuthaten innigst mit der Butter vereinigt. Nach einem andern Verfahren stellt man einen rinnenden Topf mit Wasser über den Buttertopf. Daß aus dem ersteren auf den andern sichernde Wasser erregt Verdampfung, und also stete Kühlung.

Daß die Butter, ehe man sie so behandelt, von aller Wässerigkeit frey seyn müsse, weiß jede Wirthinn wohl selbst.

859. Butter vor üblem Geschmack und Ranzigwerden zu bewahren.

Zwey Theile vom besten, groben Seesalz, ein Theil Salpeter, und ein Theil weißer Zucker, werden in einem Mörser recht klein gestoßen, und unter einander gemengt. Von diesem werden 2 Loth auf jedes Pfund Butter genommen, und eben so, wie man mit dem Küchensalz zu verfahren pflegt, behandelt. Anfangs spüret man zwar an der Butter den Geschmack vom Salpeter und Zucker ein wenig, allein nach Verlauf von drey Wochen kann man durchaus nichts weiter merken.

860. Austern einzusalzen.

Die Austern müssen aus ihren Schalen genommen, und in große irdene Töpfe dergestalt gelegt werden, daß man den Boden mit etwas Salz und Pfeffer bestreut, sodann belege man denselben mit etlichen Vorbeerblättern, ganzen Zimmt, und grünen, im Sommer gestoßenen Fenchel, dann eine Lage Austern, worauf man wieder eine Schicht erstbenannter Specien, dann Austern u. s. f. legt, bis das Geschirr voll ist. Man kann sie alsdann roh essen, oder gewässert zu allerhand Speisen brauchen.

861. Schildkröten lange zu erhalten.

Man lasse in einem Garten von rauhen Steinen eine kleine Mauer aufbauen, 10 Schuh lang und weit, 1 Schuh hoch, damit sie nicht heraus können, weil sie sich sonst verkriechen; grabe mitten darin, dem Erdboden gleich, einen ausgehauenen Stein, anderthalb Schuh weit und 8 Zoll tief, dann lasse man noch eine Rinne durchführen, daß das Wasser durchlaufen kann. Wenn man das Gemäuer dahin in den Garten richten kann, wo ohnehin Wasser durchläuft, so ist es besser. In den Stein gebe man Spühlig, worunter Kleyen gemischt sind, welches ihre Nahrung ist, auch kann man ihnen manches Mahl Gartenschnecken, sammt den Häusern zerstoßen, hinein geben, welches sie gerne fressen; in der Rinne, wo das Wasser durchläuft, baden sie sich, und frischen sich ab. Liebstöckelpflanzen muß man ihnen auch hinein stecken, denn dieses Kraut lieben sie sehr, und curiren sich, wenn sie verwundet sind. Im Winter müssen sie aber in einem Keller kommen, und wird Folgendes dabey beobachtet: Man muß darin ebenfalls eine kleine Mauer aufführen, 6 Schuh lang, 5 Schuh weit, und anderthalb Zoll hoch, lasse ebenfalls einen Stein aushauen, 8 Zoll tief und anderthalb Schuh weit. Dieser Stein wird nun mitten in das Gemäuer gesetzt, so, daß die eine Hälfte in den Erdboden hinein kommt, und die andere Hälfte heraussteht, dann nehme man halb schwarze, gute Erde, und halb Weizenkleyen, mische es unter einander, und thue es in das Gemäuer,

398 Von Aufbewahrung animalischer und
biß es dem herausstehenden Stein gleich kommt; in dem
Stein gibt man ebenfalls Spühlig, so werden sich die Schild-
kröten in die Erde verkriechen, und den ganzen Winter dar-
in bleiben, worin man sie ungestört liegen lassen muß, biß
sie selbst wieder heraus kommen. Auf diese Art können sie
12 biß 15 Jahre, und wohl noch länger, erhalten werden.

862. Geräuchertes Fleisch.

Man findet oft, daß geräuchertes Fleisch inwendig
ziemlich an- und ausgefressen ist, ohne daß man äußerlich
etwas davon wahrnahm; ja man kann in den Fall kommen,
daß man, zu seinem höchsten Erstaunen, einen Schinken
ganz hohl und leer findet, der von außen ganz gut und un-
versehrt ausseh.

Wenn es so arg ist, so rührt es von dem Speckkäfer, aber
weit mehr von dessen weit größerer und häßlicher Larve her.
Es ist seltsam, daß diese Thiere immer in Windungen oder
Spirallinien die Fress- oder Bohrarbeit vornehmen. Man
kann sie auch viele Jahre lang gar nicht bemerkt haben und
hält sich für ganz sicher, aber in einen trockenen und heißen
Sommer hat man sie auf ein Mal in sehr großer Menge.

Der Käfer selbst ist kaum einen viertel Zoll lang, aber
dennoch fast der größte von denen, die gleiches Geschlecht
und gleiche Eigenschaft mit ihm gemein haben. Er ist
schwarz, die Flügeldecken aber sind auf der vordern Hälfte
grau.

Ist einmahl der Schade geschehen, so muß man die
Fresser in ihren Höhlungen verfolgen, und herausbringen.
Es steht zu hoffen, daß auch ein in die Höhlungen gegossener
starker Branntwein Hülfe leisten werde, indem der Weingeist
fast allen Insecten tödlich ist.

Übrigens bemerken wir es hier zugleich mit, daß alle
sehr stark riechende Sachen, wie allen Insecten, so auch die-
sen Käfern entgegen sind.

Man halte zuvor erst seine Speisekammer höchst rein,
räuchere auch wohl von Zeit zu Zeit, und nehme Kienspä-
ne, Lappchen in Lavendelöl getauht, Stücke von Zuckern,

Campfer u. s. w. und vertheile sie da und dorthin in der Speisekammer.

Das allersicherste Mittel jedoch, Alles und Jedes Geräucherte unversehr aufzubewahren, und es ganz sicher gegen Insecten und Würmer, wie gegen manch anderes Verderbniß zu schützen, ist Holzasche, und vornehmlich Buchenasche.

Man nehme fein Geräuchertes, lasse es, nachdem es sorgfältig abgewischt, trocken werden, wenn es nicht schon trocken ist, und nun bringe man in einen Kasten zuerst eine Lage Asche, dann eine Schicht vom Geräucherten, über welches wieder eine hinreichend starke Aschenlage kömmt; und so fährt man fort, bis der Kasten voll ist, worauf er dann an einen trockenen Ort gestellt wird.

Was einmahl, bey gewöhnlicher Aufbewahrung angegangen wäre, thut man wohl, zuerst zu verspeisen.

863. Wildpret.

Will man im Sommer Wildpret oder anderes Fleisch einige Tage länger erhalten, so bedecke man es mit Kohlenstaub, zumahl mit dem Staube frisch geglühter Kohlen. Eben diese sind ein treffliches Mittel, ein Stück Fleisch, das über einen guten Geschmack allzu sehr hinaus ist, zu verbessern, und ihm einen großen Theil des faulen Geschmacks zu nehmen.

Man reibt das Kohlenpulver dem Fleische ein. Nach einigen Stunden wird dasselbe rein abgewaschen und ist zum Kochen tauglich.

864. Pöckeln.

Allerdings hängt die Güte des Eingefalzenen größten theils auch von örtlichen Ursachen ab. Gewandertes und dann auf fetten Weiden schnell gemästetes Rindvieh, wie die pohlischen und ungarischen Ochsen auf unsern deutschen Märkten, die Zütländischen auf dem Markte zu Hamburg; oder Schweizer, die in Kastanien- und Eichenwäldern sich gesättiget haben, können durch keine künstliche Mästung ersetzt werden.

Deßhalb bleiben geräuchertes und lufttrocknes Rindfleisch von Hamburg, westphälischer, Bayonner oder italienischer Schinken, Salzburger Zungen, Pommer'sche Gänsebrüste, holländische Häringe, geräucherte Lachse aus dem Rhein, und etwa noch aus der Elbe, geräucherte Aale aus dem Plöner-See u. a., durchaus unvergleichliche, unerreichbare und einzige Dinge. Die Natur ist allenthalben und nirgendwo in allen Gegenständen der Kochkunst gleichmäßig günstig.

Das dichteste und gesundeste, mit Fett durchwachsenste Fleisch ist jederzeit auch für Einsalzungen am meisten geeignet. Das Fett erhält die Faser geschmeidig, und trägt selbst zu deren Erhaltung bey. Mageres Fleisch nimmt zu viel Salz in sich auf, dörret im Rauche leicht aus, und gehet geschwinder in Fäulniß über, als das fette, oder mit Fett durchwachsene. In Sachsen ist der Mißbrauch im Gange, die Schenkel magerer Kälber zu räuchern, und in der Mark Brandenburg salzt man alle Mutterschafe ein. Es ist nicht möglich sich etwas Widrigeres auszufinnen.

Zu allerley Fleischwürsten schabe man das Fleisch mit einem scharfen Messer, damit die Faser von allem Häutigen und allen Sehnen und Nerven getrennt werde. Bratwürste muß man nicht zu fest anstopfen, auch wird man wohl thun, sie etwas körnig zu machen, indem man das Fleisch besonders hackt, salzt und würzt, und erst in der Folge das geschnittene oder grob gewiegte Fettlose darein mengt. Geräucherte Fleischwürste aber muß man recht fest in die Gedärme einschlagen; denn je dichter sie sich im Rauche zusammenbilden, je dauerhafter werden sie auch, je feiner lassen sie sich aufschneiden, und je angenehmer liegen sie auf der Zunge. Bey letzteren Würsten würde ich vorziehen, das Fett und Fleisch, wie in den italienischen Salami, grob zu mengen, beides auf deutsche Art zusammen zu hacken, und innig zu vereinigen. Übrigens scheint mir der Knoblauchgeschmack der Bolognesischen Würste überflüssig und sogar etwas widrig.

Die Gedärme müssen voraussetzlich wohl gereinigt seyn, und mehrere Tage im Salzwasser gelegen haben, ehe man daran denken kann, Würste zu stopfen.

Der Lenden- oder Nierenbraten des Schweins mit einem

Dritttheile des anliegenden Fettes, beydes von allen Nerven und Häuten gereinigt, wird frisch angesalzen, stark gewürzt, sowohl mit Specereyen, als mit Kräutern; endlich in den Mastdarm oder Blase gewickelt, und noch einmahl, dieser Häute willen, etwa einen Tag lang in die Salzlake gelegt. Dieses Stück hängt man in den Rauch, wie Fleischwürste, und bewahrt und gebraucht es wie diese. Das Fleisch des Lendenrattens kann auch grob ausgehackt und mit grob geschnittenen Fett vermengt, gleich einer Wurst bereitet werden. Auf beyde Arten wird diese beyfällige Speise in den Gebirgen von Rom gegessen, wo man sie polpette nennt, und ohne andern Grund, als den der Gewohnheit, mit Knoblauch und Coriander vermengt, welche ich daraus wegzulassen anrathе.

In den Würsten, eben wie in den Pasteten, ist der Erfindung ein weiter Spielraum gelassen. Denn es ist nicht nöthig, daß man die Würste gerade nach den im Umlauf stehenden Vorschriften mache, im Gegentheil ist die Mischung der Fleischgattungen, der Gewürze oder anderer Pflanzenstoffe durchaus der Willkühr überlassen. In jedem Bezirke von Deutschland, ja von Europa, sind andere, meist ganz löbliche Verknüpfungen üblich. Man folge dem einen oder andern Beispiele, oder den Eingebungen seiner eigenen Einbildungskraft, wenn man diese anders nach den unabänderlichen Grundsätzen der Kunst zu regeln weiß.

Geriebenes Weizenbrot ist auch den Würsten beyzusetzen, welche man an manchen Orten vom Gehirne der Schweine bereitet. Im ganzen Norden macht man auch aus dem in der Brühe des Schlachtfleisches aufgesottenen Hafergries, auch aus Reismehl — ganz schmackhafte Bratwürste, indem man sie mit Fett, Blut und Specereyen vermischt. Diese Mischungen von Fett, Blut, Fleischbrühe, Mehlstoffen, welche wir in dem Miliatscho der Italiener wiederfinden, ertragen eine leichte Hinneigung zum Süßlichen. Speisen dieser Art sind sehr haushälterisch, weil sie dazu dienen, die Reste des abgeschlachteten Fleisches, der Brühen oder des Fettes nützlich zu verwenden. Durch kunstreiche Mischung können solche Würste, welche vor dem Gebrauche meist auf dem Roste gebraut werden, einen hohen Grad von Wohlgeschmack erlangen.

Blutwürste mit eingeschnittenen Zungen- und Nierenfleisch werden gleich Anfangs gesotten, dann recht hart geräuchert und kalt genossen.

Großen, vorzüglich ländlichen Haushaltungen ist es zu empfehlen, daß sie von Zeit zu Zeit junge, nur halbgemästete Schweine bey kühlem Wetter ausschachten, damit sie immer leicht eingesalzeneß Fleisch, *petit salé*, zur Hand haben. Aus den Eingeweiden und andern Nebensfleischern mache man allerley nicht zu einer längern Aufbewahrung bestimmte Würste. Der Rücken kann zu einem frischen Schweinbraten dienen; die Schenkel wird man besser ins Salzwasser legen, und entweder aus der bloßen Salzlake, oder nach einer kurzen Räucherung gesotten auftragen können.

Gänse, auch Enten und halbmageres Schweinsfleisch, jegliches für sich, und in große Stücke gehauen, mit Säure und Gewürzen und mit etwas Gallertstoff, auch Hirschhorn oder anderem wohl eingesotten, dann abgekühlt und mit Fett übergeschmolzen, erhalten sich eine längere Zeit in ihrem säuerlichen Gallerte. Man kann auch Wildschwein, z. B. den Kopf, aus dem man die Knochen herausgenommen, und ihn mit gehackten und geschnittenen Fleisch und Fett gefüllt hat, auf eine ähnliche Weise einsieden, und in seiner Gallerte erhalten. Eben so verschiedene Fische von starkem Fleische, als den Stör, Aal, Haufen und andere. Die Fischgallerte bereitet man, wie schon bemerkt worden, mit Hirschhorn oder Haufenblase.

865. Frischlinge und Wildpret zu räuchern und einzusalzen.

Man ziehe ihnen die Haut nicht ab, sondern fenge sie, zerschneide sie in vier Theile, den Rückgrath aber löse man herunter, wie bey den zahmen Schweinen es zu geschehen pflegt, haue auch die großen Beine davon, alsdann salze man es, wie zahmes Schweinsfleisch, und lasse die Rippen darin. Dieses Fleisch kann im Sommer kalt mit Senf verspeiset werden. Die Art und Weise, das Wildpret einzusalzen, ist fast mit dem zahmen Fleische einerley; soll es aber

recht gemacht werden, so muß man das beste weiße Salz nehmen, es trocken zerstoßen, und jedes Stück, besonders um die Knochen, damit reiben, auf den Boden so viel Salz streuen, daß derselbe ganz damit bedeckt ist, alddann eine Schicht Wildpret mit Salz gerieben, darauf legen, sodann wieder gröbliches Salz mit etwas Coriander, Wachholderbeeren oder anderem Gewürz, darauf streuen, u. s. f., bis die Tonne voll ist, und vom Binder zugeschlagen werden kann. Einige wenden die Fässer, darin Wildpret befindlich ist, täglich von einem Boden auf den andern; andere machen einen Zapfen unten in die Tonne oder Faß, damit die Lache abgelassen, und wenn sie etwa mangelhaft seyn sollte, wieder gesotten, gesäubert, abgekühlt, und oben wieder eingegossen werden könne. Wenn unter das Salz, so man zum Fleischsalzen gebraucht, ein klein wenig Salpeter gemischt wird, so bekommt das Fleisch nicht allein eine hübsche rothe Farbe, sondern auch einen guten Geschmack.

866. Von dem Verfahren bey der Fleischräucherung zu Hamburg.

Das Hamburger geräucherte Fleisch hat in der ganzen Welt einen vorzüglichen Ruf, es verdient ihn aber auch, denn nirgends wird so gut geräuchert. Das Verfahren dabey ist äußerst ökonomisch und zweckmäßig. Man hat weder in England noch in Irland, in Ansehung dieses Artikels, etwas ähnliches gefunden. Holland kommt ihm nicht bey. In Dänemark ist man weit davon entfernt, und in Frankreich thut sich der Gutschmecker etwas zu Gute, wenn er die Hoffnung hat, ein Stück geräuchertes Hamburgerfleisch zu essen.

Gewöhnlich wählt man unter den fettesten Ochsen solche, welche nicht zu alt sind, zum Räuchern. Diese Auswahl befördert die Vollkommenheit des Räuchernd gar sehr. Man schlachtet die Ochsen, und räuchert das Fleisch in den letzten Monathen des Jahres. Das Einsalzen verrichtet man in einem Kessel desselben Hauses, und bedient sich dabey des englischen Salzes, weil es stärker und besser, als das früher gebrauchte Lüneburg'sche ist. Das Fleisch wird

mit etwas Salpeter bestreuet, um ihm so viel als möglich seine Farbe zu erhalten, dann laßt man es acht bis zehn Tage in diesem Zustande.

Die Schornsteine oder Herde, auf denen man das Feuer macht, von dem der Rauch entstehen soll, sind in dem Keller angebracht, wo das Einsalzen vor sich geht; aber die Kammer, wo man diesen Dunst sammelt, befindet sich in dem vierten Stockwerke. Die zwey Röhren des Schornsteins vereinigen sich, und zwar auf der entgegengesetzten Seite, nämlich einander gegenüber.

Oben darüber ist eine Kammer angebracht, die aus Bretern hergestellt ist, welche den Rauch durch eine in der Decke angebrachte Öffnung aus der untern Kammer erhält.

In der untern Kammer ist der Rauch etwas mehr als lauwarm, aber weniger als warm; in der zweyten ist er nur laulich, und beynahe kühl. Man hat zwey Zugänge aus dem Schornstein in die Rauchkammer, weil man einen nicht für hinlänglich erachtet, um den erforderlichen Rauch herbeyschaffen, wenn sie gehörig mit Fleisch angefüllt ist, welche Fleischstücke in der Entfernung von einem halben Fuß neben einander aufgehängt werden, so, daß die äußere Seite (die Fleischseite), nach der Öffnung des Rauchzubringers gewendet ist, welchen sie so nahe als möglich gebracht werden muß. Man kann den Rauch mit Hülfe eines Ladens vermehren oder vermindern.

Anmerkung. Eine vorzügliche Sorgfalt ist darauf zu wenden, daß kein Stück Fleisch das nächste berühre, weil beyde dadurch Schimmelflecken bekommen, wovon sich Fäulniß erzeugt, und dann das ganze Stück Fleisch seinen guten Geschmack verliert.

An der Mauer, gegenüber jedem Mundloch, ist ein Loch und ein Unterboden angebracht, durch welches der überflüssige Rauch abgeleitet wird. Diese Einrichtung erhält stets eine Circulation, daß das Fleisch jeden Augenblick andern Rauch erhält, und derjenige Rauch, welcher von den Ausflüssen des Salzes schwerer geworden ist, oder durch den zu langen Aufenthalt entartet ist, das Fleisch nicht mehr als ein Mahl berühren kann.

Die obere Wand ist nur um die Höhe eines Mannes von mittlerer Größe über die die untere erhaben, und das ganze Local und dessen Umfang muß nach der Menge Fleisch berechnet werden, welche dahin gebracht werden soll.

Man unterhält den Rauch Tag und Nacht in gleicher Wärme, und berechnet die Zeit, wie lange das Fleisch daselbst zubringen muß, nach Größe und Gewicht der Stücke, so, daß eine fünf bis sechs Wochen, andere nur vier Wochen nöthig haben.

Die Abwechslung der Kälte und Wärme hat ebenfalls Einfluß auf die Dauer dieses Verfahrens, denn bey Frost dringt der Rauch leichter ein, als bey feuchter Witterung.

Man räuchert wohl auch bisweilen zur Sommerzeit, aber nur kleine Stücke, weil diese leicht vom Rauche durchdrungen werden, und solche nicht so viel Zeit bedürfen; übrigens muß man sehr vorsichtig seyn, daß das Fleisch nicht säuerlich werde, oder wohl gar verderbe.

Die Blutwürste werden in die obere Kammer gebracht, und mittelst dünnen Fäden an Stäbe gehängt, so, daß man sie zu gleicher Zeit, wie die Fleischstücke, wegnehmen kann. So läßt man sie kürzere oder längere Zeit dem Rauch ausgesetzt, indem man sich nach ihrer Größe richtet; diejenigen, welche ein Viertel im Durchschnitt haben (ungefähr vier bis fünf Daumen dick sind), müssen acht bis zehn Wochen hängen. Diese Kammer hat zwey oder drey Öffnungen in dem Dache, aber der Rauch zieht immer nur durch die erstere.

Zu diesem Räuchern brennt man nur eichenes Holz oder Späne. Das Holz muß sehr trocken seyn, und darf nicht den geringsten Geschmack oder Geruch von Schimmel oder Feuchtigkeit angenommen haben, weil auch der kleinste dieser Fehler sich dem Fleische mittheilen würde. Des buchenen Holzes bedient man sich um deswillen nicht, weil es zu viel Hitze verursacht, und andere Holzarten sind nicht üblich.

Die Kunst das Fleisch zu räuchern, hat eben keine so großen Schwierigkeiten, wie wir eben gesehen haben, und vollkommener Erfolg hängt, wie man sieht, ganz allein von der Art und Eigenschaft des Holzes ab, wodurch man den Rauch hervorbringt, dann auch von der guten und sorgfält-

tigen Beforgung des Einsalzens, von der genauen Beobachtung der nöthigen Wärme und Kälte, und von einer geschickten Einteilung der Zeit.

867. Schnellräucherungs = Methode ohne Feuer und Rauch.

V o r e r i n n e r u n g.

Wir hätten uns füglich das eben aufgestellte Verfahren beym gewöhnlichen Räuchern ganz ersparen, und sogleich zu der neuen, von unzähligen Personen und von mir selbst bereits erprobt gefundenen Schnellräucherungs = Methode ohne Feuer und Rauch eines Herrn Wolfgang Sanson schreiten können, durch die an Kosten, Zeit, und sogar am Verlust des Gewichts der zu räuchernden Fleischgattungen bedeutend erspart wird, wenn wir nicht die vielfältig herrschende Abneigung und die mancherley Vorurtheile gegen neue Einführungen, durch die im Anfange jede allgemeinere Verbreitung so sehr erschwert wird — kennen und berücksichtigen zu müssen glaubten. Wir stellen es demnach der Willkühr unserer Leserinnen anheim, auf welchem Wege, ob auf dem alten oder neuen, sie in Zukunft ihren Fleischvorrath für den Winter genießbar und wohlschmeckend erhalten wollen, und geben nur noch die Versicherung, daß jeder, wenn auch nur im Kleinen angestellte Versuch, in mehr als einer Rücksicht für die neue Methode entscheiden wird, deren Vorzüge bereits so anerkannt sind, daß in München kein anderes geräuchertes Fleisch mehr für die königliche Hofhaltung verbraucht werden darf. Das höchst einfache, kurze und weit wohlfeilere Verfahren ist folgendes:

A. Einsalzen.

Alles Fleisch muß durchaus ganz frisch seyn. Beym Kalbfleisch ist besonders zu merken, daß das Kalb gleich nach dem Schlachten aus dem Felle genommen werde, damit es von diesem keinen unangenehmen Geruch erhalten kann. Nachdem das Kalbfleisch rein gewaschen ist, wird es mit

etwas Salpeter eingerieben, und dann vier Stunden lang in einem kühlen Orte, in einem passenden Gefäße von Eichenholz oder Stein, ungepreßt liegen gelassen.

Während dieser Zeit löst man Kochsalz in warmen Regen- oder abgekochten Brunnenwasser auf, reibt sodann das Fleisch mit zerquetschten Wachholderbeeren fest ein, bereuet es mit klein geschnittenem Knoblauch und einigen Blättern von Rosen-Geranium, einigen vom weißem Marke bereyten Citronenschalen und Vorbeerblättern. Man sehe aber sehr darauf, daß das Fleisch in seinen Schichten keine hohlen Zwischenräume bildet, die man lieber mit kleinen Stückchen der nämlichen Fleischgattung ausfüllt, um einen gleichförmigen Druck anbringen zu können.

Zuletzt überschüttet man das Fleisch mit der bereits wieder erkalteten Salzlauge, und lasse es so ohne allen Druck, nur mit einem Tuche bedeckt, um es vor Unreinigkeiten zu wahren, in einem trockenen Gewölbe drey Tage lang stehen. Am vierten wird das Fleisch mit Steinen belastet, und der Druck im Winter bis zum zwölften Tage erhöht, an welchem man die Steine wegnimmt, nach zwey Tagen aber den vorigen Druck neuerdings auf vier Tage in Anwendung bringt.

Die rechte Zeit des Liegenlassens in der Salzlauge ist vom Kalbfleisch im Sommer acht bis zwölf Tage, im Winter vierzehn bis achtzehn.

Das Verhältniß der Zuthaten ist: auf 25 Pf. Kalbfleisch 4 Loth Salpeter, 1 Pf. Kochsalz, 2 oder 3 Knoblauchzehen, die Schale einer halben Citrone, und 4 Vorbeerblätter.

Bei Ochsenzungen findet ganz dasselbe Verfahren wie die mindeste Abweichung Statt.

Das Rind- und Schweinfleisch wird ganz auf dieselbe Art, wie das Kalbfleisch behandelt, nur nimmt man

Salzbeize für 25 Pf. Rindfleisch $1\frac{1}{2}$ Pf. Kochsalz und 2 Loth Salpeter, und läßt es im Winter bis 24 Tage,

Sommer hingegen nur 14 bis 18 Tage darin liegen. Kanferkel, die man räuchern will, müssen zuvor im Innern fleißig mit Salz eingerieben werden, und dürfen nicht länger als eine Stunde in der Salzbeize liegen. Daß-

selbe gilt auch von Gänsen, Enten, Indianen und Hühnern, bey denen man zum Ausreiben der Bauchhöhle mit Salz auch etwas Pfeffer in Anwendung bringen kann. Auf diese Art können auch Fische jeder Gattung behandelt werden, ohne jedoch einen Druck darauf anzubringen.

Alle diese Gegenstände läßt man bey der Herausnahme aus der Salzlauge abträufen, jedoch ohne sie abzutrocknen; man säubert sie bloß von den allenfalls hängen gebliebenen Zuthaten, und bringt sie sodann in die Glanzrußlauge, das eigentliche

B. Räucherungs-Verfahren.

Ungefähr 60 Stunden vor der Herausnahme des Kalbfleisches aus der Salzbeize bereitet man 2 Pf. Glanzruß (Kaminpech), der jedoch nicht mit lockerem Flugruß, Mörtel, Lehm u. dgl. verunreinigt, und aus einem Schornsteine seyn muß, unter welchem nur Holz gebrennt wird, — zu feinem Pulver, übergießt es mit 6 Maß (18 Apotheker-Pfunden) Regen- oder abgekochtem Brunnenwasser, bedeckt das Gefäß, und rührt die angesetzte Lauge von Zeit zu Zeit fleißig um.

Vor Abfluß der zwey letzten Stunden schüttet man in diese Rußlauge acht Pfund Kochsalz, und rührt das Ganze abermahlß fleißig um.

Hierauf nimmt man das Fleisch aus der Salzbeize, läßt es abträufen, legt es in ein anderes reines Gefäß, und übergießt es mit der Rußlauge. Sollte diese zur Überdeckung des Fleisches nicht hinreichend seyn, so wird der rückständige Bodensatz der Rußlauge mit der erforderlichen Menge abgekochten Wassers übergossen, wohl umgerührt und nachgeschüttet.

Das so behandelte Fleisch bleibt nun 5 bis 6 Stunden, nach Verhältniß seines Durchmesser, unter öfterem Neigen des Gefäßes, liegen, wird dann aus der Rußlauge herausgenommen, und an einem luftigen Ort, jedoch unter Verhinderung aller Berührung der Kalkwände, zum völligen Austrocknen aufgehangen, und zuletzt mittelst eines Pinsels mit reinem abgezogenem, geläuterten Holzeßig überstrichen. Für

Bedarf ist es jedoch auch ohne diese Anwendung sogleich genießbar.

Wir bemerken nur noch, daß das Fleisch nicht zu lange in der Glanzrußlauge liegen bleiben darf, weil es sonst einen unangenehmen Pechgeruch annehmen würde.

Die Behandlung der Ochsenzungen ist mit der des Kalbfleisches auch beim Räuchern ganz gleich.

Für Kind- und Schweinefleisch wird die Glanzrußlauge aus 6 Pf. Kochsalz, $1\frac{1}{2}$ Pf. reinen Glanzruß und 3 Maß Wasser bereitet, worin man diese beiden Fleischgattungen verhältnißmäßig mit Steinen beschwert, und unter öftem Umkehren der eingelegten Stücke und fleißigem Aufrühren der Beize 8 bis 9 Stunden liegen läßt. Das übrige Verfahren ist ganz mit dem beim Kalbfleische angegebenen übereinstimmend, nur weiche man nirgends von der vorgeschriebenen Quantität des Salzes ab.

Geflügel und Fische bleiben in der Glanzrußlauge des Kalbfleisches nach der Beschaffenheit ihres Umfanges und der Größe 1 bis 2 Stunden. Das Weitere ist bekannt.

Alle Fleischstücke müssen schon vor dem Einsalzen mit Schlingen zum spätern Aufhängen und Trocknen versehen seyn.

Alle Gattungen von Würsten, die aus dem frischen Fleische und Fette vollkommen gesunder Thiere bereitet wurden, und wobey keine unverhältnißmäßige Verdünnung der Wurstmasse durch Fleischbrühe und dergleichen die Versäuerung befördernden Flüssigkeiten, Statt fand, lassen sich ohne vorhergehendem Einbringen in die Salzlauge, durch dreystündiges Liegen in der beschriebenen Glanzrußbeize, gleich den Fleischgattungen, auf eine der Gesundheit völlig unschädliche Weise räuchern, und sehr lange in unverdorbenem Zustande aufbewahren, jedoch sollen sie wenigstens 48 Stunden in der Luft hängen.

Die Vortheile dieser neuen Methode sind, außer der Zeitersparniß und der Kostenverminderung (deren ganzer Betrag für Salzbeize und Rußlauge nicht 1 fl. 36 kr. übersteigt, ohne in Anschlag zu bringen, daß man letztere immer neuerdings bis zum völligen Verbrauche benutzen kann),

eine unvergleichliche Schmackhaftigkeit und feine Würze, worin sie selbst das westphälische und Hamburger Geräucherte übertrifft, weil der Saft darin besser erhalten wird, was auch ein schwereres Gewicht zur Folge hat, indem man nach der gewöhnlichen Räucherung von hundert Pfunden vierzig, bey dieser neuen aber nur zehn Pfund verliert. Endlich ist es auch dem Verderben weit weniger ausgesetzt, weder durch Schimmel oder Maden, Speckkäfer und andern Insecten.

Speis zettel

auf jeden

monathstag des ganzen Jahres für den Mittags-
und Nachttisch

an

Fleisch = und Fasttagen,

dann für größere

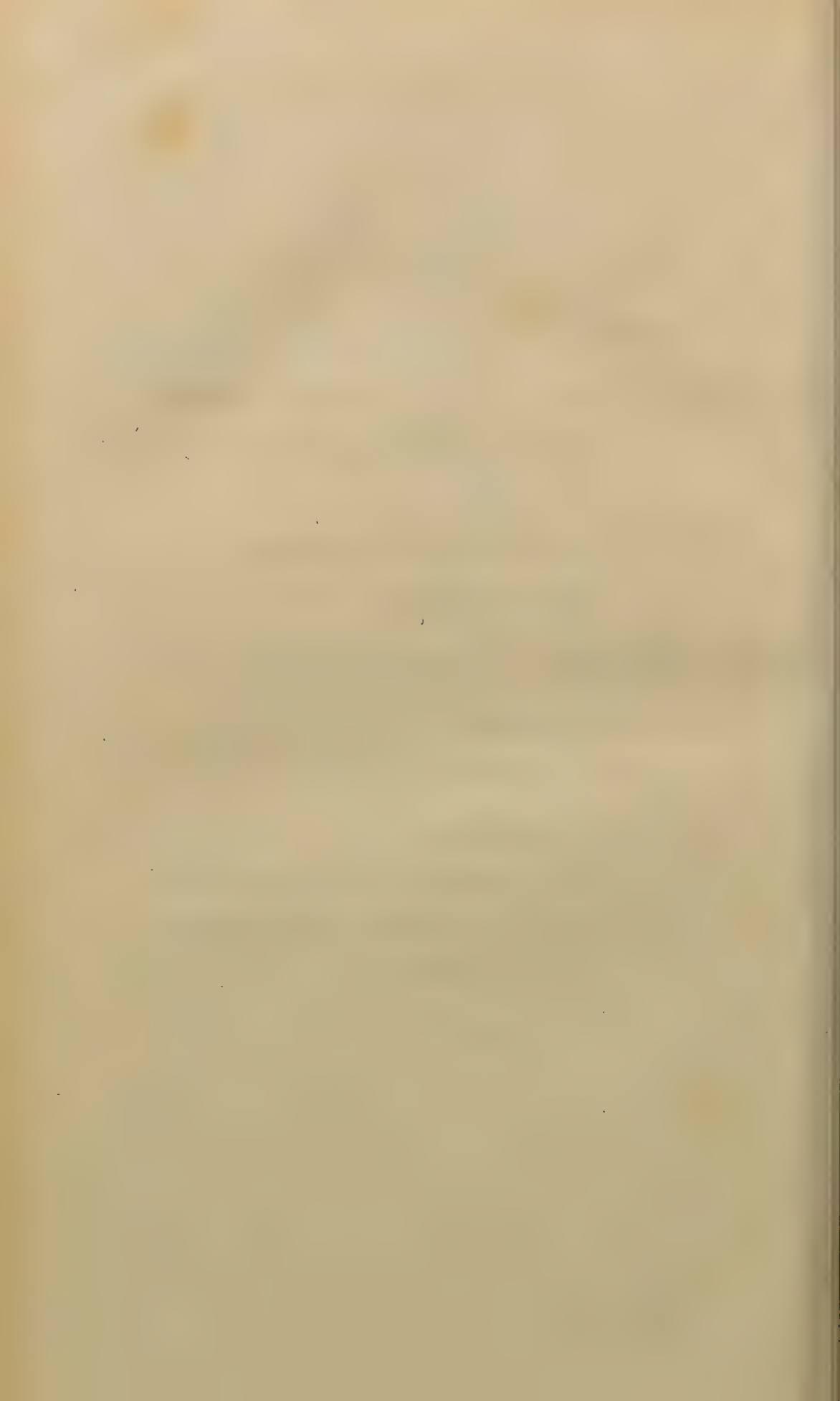
Gastgebothe von 18 bis 36 Personen,

und

passend geordnete Gausen,!

ingleichem

Familientafeln an hohen Festen und sonstigen Feyerlich-
keiten, Verlobungs-, Hochzeits-, Tauf- und
Trauermahlen.



Vor Erinnerung.

Es wird kaum jemand bezweifeln, daß die Frage: „Was kochen wir heute oder morgen?“ auch in anständigen Häusern sehr oft ein Gegenstand ernster Überlegungen wird, und die erfahren, ihrer Wirthschaft selbst vorstehenden Frauen deßhalb bisweilen in kleine Verlegenheiten kommen, aus denen ihr geheimer Rath, das Kochbuch, oder die mündlichen Vorschläge einer bewanderten Köchinn — nicht selten erst nach langen unschlüssigen Conferenzen — helfen müssen.

Es ist gar nicht so leicht, an Familientischen, die aus mehreren Mitgliedern bestehen, immer — zu allen Mahlzzeiten — eines jeden Geschmack nach Wunsch zu befriedigen; daß wird auch uns in diesen Vorschlägen keineswegs gelingen, aber dessen ungeachtet werden sie Hausfrauen und Köchinnen um so willkommener seyn, da sie wenigstens eine Übersicht alles dessen geben, was eben passend auf der Tafel zu bringen ist, und jene Speisen, die einer Familie, oder doch den Hauptpersonen derselben nicht zu fehlen sollten, ein für alle Mahl aus dem Speisezetteln zu zeichnen und leicht durch andere zu ersetzen sind.

Wir haben diese Speisezetteln — mit späterer Rücksicht auf außerordentliche Veranlassungen — bloß für anständige Häuser der Mittelclasse berechnet. Kleinere Haushaltungen werden ohne Mühe wegzulassen und größere zuzusetzen wissen; in jedem Falle sollen aber unsere Vorschläge — wie wir uns schmeicheln — vollkommen geeignet seyn, durch diesen und jenen leicht zu treffenden Einschub einer oder zweier schicklicher Speisen, bey der Ankunft eines unvermutheten Gastes, der Bestürzung und Rathlosigkeit der Hausfrau oder der dirigirenden Köchin gänzlich vorzubeugen.

Speis = Zettel für den Jänner.

1. Sonntag, Neujahr. Mittags.

Braune Suppe mit Nudeln.
Rindfleisch mit Mandel = Sauce
im Wein, und Pfeffergurken.
Blauer Kohl mit Bratwürsten.
Lammbrüstel mit Champignons.
Gebratener Fasan.
Zingertorte.

Abends.

Baumwollensuppe.
Ragout von junger Gans.
Bespizte Kälberne Schnitzeln.

2. Montag Mittags.

Suppe mit Reis.
Rindfleisch mit Petersilien =
Sauce.
Erdäpfel auf Niederländer Art.
Eingemachtes vom Hasen.
Gebratener Kalbschlägel.
Kolatafschen als Backwerk.

Abends.

Trüffelsuppe.
Königswettvögel.
Eingedünstete Äpfel.

3. Dienstag Mittags.

Châcêe = Suppe.
Rindfleisch mit gehackter Sauce.
Kraut mit Bratwürstchen.
Geschmalzte Maccaroni.
Gebraten mit Hetschepetsch =
Sauce.
Kompot.

Abends.

Suppe mit geriebenem Teig.

Kapaun gebraten.
Salat.

4. Mittwoch Mittags.

Suppe mit Leberknödeln.
Rindfleisch mit Knoblauch = Sauce.
Kapuston auf Niederländer Art.
Salami von kleinen Vögeln.
Kalbs = Nierenbraten.
Mandel = Kolatschen.

Abends.

Abgegossene Suppe.
Kälberne Vögel.
Kastanienkoch.

5. Donnerstag Mittags.

Suppe mit Schlickkrappen vom
Geschling.
Rindfleisch mit weißer Chalot =
ten = Sauce.
Erdäpfel mit Beschamel und
Schinken.
Wildpret in Sauce.
Gebratene Ente.
Salat.

Abends.

Hirnsuppe.
Reiswürstel.
Gebratener Hase mit Krautsalat.

6. Freitag Mittags.

Braune Suppe von gestohlenen
Schlehen.
Eier mit Pickelhäringen.
Brauner Kohl mit Paulaner =
Würsten.
Bayrischer Kuchen.
Gebratener Aal.

A b e n d s.

Falsche Chokoladesuppe.
 Apfel im Schlafrock.
 Forellen.

7. S a m s t a g M i t t a g s.

Suppe mit Reis.
 Rindfleisch mit Gurken = Sauce.
 Erdäpfel mit Schöpsenfleisch.
 Pudding mit Chaudeau.
 Gebratener Kapaun.
 Salat.

A b e n d s.

Ulmer Gerstel mit Schwämmen.
 Kalbfleisch mit Speck.
 Birnen = Compot.

8. S o n n t a g M i t t a g s.

Suppe von weißen Rüben mit
 Semmeln.
 Rindfleisch mit Stoffade.
 Erdäpfel in saurer Schmette
 mit harten Eiern.
 Eingemachte Hühner mit Trüf-
 feln.
 Spanferkel.
 Salat.

A b e n d s.

Saftsuppe.
 Lungenbraten.
 Gefaumes Koch.

9. M o n t a g M i t t a g s.

Suppe von gestoßener Leber.
 Rindfleisch mit falscher Muschels-
 Sauce.
 Gelbe und weiße Rüben mit
 Kalbs = Coteletten.
 Gebratenes Repphuhn.
 Gebackene Äpfel.

A b e n d s.

Semmelsuppe.
 Kauli mit Butter = Sauce.
 Gebratene Tauben.

10. D i n s t a g M i t t a g s.

Panadel = Suppe.
 Rindfleisch mit rothen Rüben.
 Kapuston mit gepöckelter Zunge.
 Ducaten = Nudeln.
 Gebratener Hase.
 Sardellen = Salat.

A b e n d.

Milzsuppe.
 Vämmeres Eingemachtes mit
 Champignons.
 Kaiserschnitzeln.

11. M i t t w o c h M i t t a g s.

Suppe mit Hirnwandeln.
 Rindfleisch mit Sauce von gel-
 ben Rüben.
 Blauer Kohl mit geräuchertem
 Fleisch.

Gedünstete Hähne oder Kapaun.
 Kalbs = Nierenbraten.
 Compot von Äpfeln.

A b e n d s.

Mehlschöberlsuppe.
 Leberkoch.
 Faschirte Äpfel.

12. D o n n e r s t a g M i t t a g s.

Gemischte Suppe.
 Gedämpftes Rindfleisch.
 Böhmisches Erbsen mit Coteletten.
 Eingemachte Hühner mit Trüf-
 feln.

Gebratener Hecht.
 Butterbogen.

A b e n d s.

Suppe mit Fleckerln.
 Kalbsnierenbraten.
 Gebackener Reis.

13. F r e y t a g M i t t a g s.

Bäuschel = Suppe.
 Gefüllte Eier.
 Sauerkraut mit Kogen.
 Bauernknödel.

Schwarzer Fisch.
Compot von Birnen.

Abends.

Weinsuppe.

Fisch = Karbonaden.

Dürre Weichseln mit Zucker
aufgesotten.

14. Samstag Mittags.

Suppe mit Hafernudeln.

Rindfleisch mit Schnecken = Sauce.

Durchgeschlagene Linsen mit ge-
backenem Fisch.

Blamashé = Wandeln mit Man-
deln.

Gebratene Poularde.
Salat.

Abends.

raune Suppe mit gebähter
Semmel.

Häselkoch mit Mandeln.

Gebraten mit Salat.

15. Sonntag Mittags.

Suppe mit Griesnockerl.

Rindfleisch mit Kapern = Sauce.

Erfülltes Kraut.

Pastete von Wildpret.

Gebratener Kapaun.

Äger = Lörte.

Abends.

Reissuppe.

Abernes Eingemachtes.

Gebratene kleine Vögel.

16. Montag Mittags.

raune Suppe mit Schöberl.

Rindfleisch mit Zimmt = Sauce.

Dürre Rüben mit Schweins-

Soteletten.

Eingemachte Hühner mit Trüf-

feeln.

Aberne Schnitzel, statt des
Bratens.

Mandelwandeln.

Abends.

Suppe mit Ulmer Gerstel.

Fridatta mit Eingefottenem.

Gebratener Kapaun mit Salat.

17. Dienstag Mittags.

Suppe auf französische Art.

Rindfleisch mit Trüffel = Sauce.

Hospot vom Grünen.

Markpudding.

Gebratener Hase.

Wälscher Salat.

Abends.

Panadelsuppe.

Hirnkoch.

Semmelpudding.

18. Mittwoch Mittags.

Suppe mit Fridatta = Nudeln.

Rindfleisch mit Kaunig = Sauce.

Faschirte Kapuston mit Reiß.

Lungenbraten.

Gebratener Hecht.

Mandelbogen.

Abends.

Nudelsuppe.

Genueser Pastete.

Gebratene Zunge.

19. Donnerstag Mittags.

Suppe mit Fleischknödeln.

Rindfleisch mit Semmelkren.

Wälscher Reiß mit Kalbfleisch.

Aufgelaufenes Rindskoch.

Gebratenes Repphuhn.

Salat.

Abends.

Butternockerlsuppe.

Tauben in schwarzer Sauce.

Weinkoch.

20. Freitag Mittags.

Erbsensuppe mit Nudeln.

Gesezte Eier mit Sardellen.

Spinatstrudel von Fridatta.

Eingemachter Hecht mit Fricassée.

Gebratener Haaßen.
Salat.

Abends.

Gestohene Fischsuppe.
Gebackene Nudeln.
Haaßen, geselchten.

21. Samstag Mittags.

Suppe mit Gerstel.
Rindfleisch mit Milchken.
Spinat mit Leber.
Mehlspeis von geriebenem Teig
mit Chaudeau.
Schöpsenschlägel auf portugiesi-
sche Art.
Compot.

Abends.

Ulmer Gerstel mit Schwämmen.
Kälberne gespickte Schnitzel.
Aufgesottene Birnen.

22. Sonntag Mittags.

Suppe mit Leberknödeln.
Rindfleisch mit Mandelken.
Steckrüben mit Schweinsohren.
Kapaun mit Müschel-Sauce.
Gebratene kleine Vögel.
Brezeln als Backwerk.

Abends.

Brotsuppe mit Bratwurst und
Eyer.
Fleischkoch von Kalbsbraten.
Rehziemer mit Rinde und ge-
dünstetem Obst.

23. Montag Mittags.

Suppe mit Nockerln.
Rindfleisch mit grünem Kren.
Süßkraut mit Bratwürstchen.
Vögel von Kalbfleisch.
Gebratene Ente.
Salat.

Abends.

Griesuppe.
Italienische Maccaroni.
Spanferkel fashirt.

24. Dienstag Mittags.

Suppe mit Schneckerl.
Rindfleisch mit deutscher Sauce.
Carviol mit Kalbfleisch.
Gebackene Regenwürmer mit
Chaudeau.
Lammbraten.
Salat.

Abends.

Suppe mit Reisknödel.
Faschirtes im Kälberneße.
Kleine Pastetchen mit Bechamel.

25. Mittwoch Mittags.

Suppe mit Ulmer Gerstel.
Rindfleisch mit Zwiebel-Sauce.
Sauerkraut mit Fasan.
Fridatta mit Eingefottenem.
Kalls-Nierenbraten.
Salat.

Abends.

Hirnsuppe.
Semmelkoch.
Wilde Schweinskeule.

26. Donnerstag Mittags.

Suppe mit Eyerfleckerln.
Rindfleisch mit ordinären Kren.
Kleine Sprossen mit gebackenen
Kalbsfüßen.

Eingemachte Hühner.
Schöpsenschlägel.
Hohlhippen als Backwerk.

Abends.

Oliosuppe.
Kollaschfleisch.
Erdäpfelknödel.

27. Freitag Mittags.

Fischknödel mit Erbsensuppe.
Eyer mit Ragout.
Jägerpudding.
Quittenkoch.
Glacirter Salm.
Zuckerstrauben.

A b e n d s.

Froschsuppe.
 Fricassirte Froschschenkel.
 Fridatta mit Salat.
 28. S a m s t a g M i t t a g s.
 Suppe mit Fleckerln.
 Rindfleisch mit Senf.
 Saure Rüben mit Coteletten.
 Rehfleisch in brauner Sauce.
 Gebratene Poularde.
 Krapfen.

A b e n d s.

Falsche Maurachensuppe.
 Grillirte Rindsbrust mit Erd-
 äpfeln.
 Pyroterstrudel.
 29. S o n n t a g M i t t a g s.
 Suppe mit Reiß.
 Rindfleisch mit pikanter Sauce.
 Steckrüben mit gepöckelter Zunge.
 Eingemachte Henne mit Limo-
 nien = Sauce.
 Gebratene Krammetsvögel.
 Salat.

A b e n d s.

Suppe mit Eingebundenem.
 Capaun mit Austern gefüllt.
 kalten Schinken.

30. M o n t a g M i t t a g s.

Suppe mit Speckknödeln.
 Rindfleisch mit pohlischer Zwie-
 bel = Sauce.
 Spinat mit Lamm's = oder Kalb's
 fleisch.
 Vögel mit Limonien = Sauce.
 Kalbschlägel.
 Salat.

A b e n d s.

Biersuppe.
 Fricassée von Tauben.
 Kaltes Boeuf à la mode.

31. D i n s t a g M i t t a g s.

Suppe mit Fleckerln.
 Rindfleisch mit Sardellen = Sauce.
 Kapuston (Kohl) mit Brat-
 würsten.
 Schüssel = Pastete mit Hecht.
 Gebratene Ente.
 Gedünstete Äpfel.

A b e n d s.

Gelleriesuppe.
 Eyerpfanzel.
 Rindfleisch in Most.

Speiszettel für den Februar.

1. Mittwoch Mittags.

Suppe mit Brieseln.
 Rindfleisch mit Sauce.
 Carviol mit Hühnern.
 Aufgelaufenes Rindskoch.
 Kalbschlägel.
 Brunnenkresse = Salat.

A b e n d s.

Russische Suppe.
 Zunge in pohlischer Sauce.
 Panirter Hirschziemer.

2. Donnerstag Mittags.

Suppe mit Reis.
 Rindfleisch mit Sauce.
 Faschirtes süßes Kraut.
 Tricassirtes Kalbsgekröse.
 Gebratene Krammetsvögel.
 Weichseln als Compot.

A b e n d s.

Rohrhühnersuppe.
 Faschirtes Spanferkel.
 Topfentoch.

3. Freitag Mittags.

Schneckenuppe.
 Gefüllter Spinat.
 Stockfisch mit Milchcrem.
 Apfelstrudel.
 Hausen mit Limonien = Sauce.
 Gebackener Karpfen.

A b e n d s.

Olla potrida für Fasttage.
 Lachs mit feinen Kräutern.
 Verlorne Eier mit Champignon-sauce.

4. Samstag Mittags.

Braune Suppe mit Fleischknödeln.
 Rindfleisch mit Sauce.

Faschirte Kapuston mit Reis,
 mit Citronen = Sauce.
 Gebratener Rehshlägel.
 Selleriesalat.
 Gebackene Spritzkrapfen.

A b e n d s.

Suppe Julienne.
 Weißes Ragout mit gelbem Reis.
 Reis = Meridon.

5. Sonntag Mittags.

Braune Suppe mit gebackenen Erbsen.
 Rindfleisch mit Sauce.
 Carviol mit Kalbfleisch.
 Eingemachte Hühner.
 Kalbs = Nierenbraten.
 Glasscheiben von Äpfeln.

A b e n d s.

Oliosuppe.
 Tricassée von Tauben.
 Italienische Polenta.

6. Montag Mittags.

Gestoßene Suppe von Kalbfleisch.
 Rindfleisch mit Sauce.
 Blauer Kohl mit Bratwürsten.
 Casserol = Pastete mit Wildpret.
 Gebratene Poularde.
 Gedämpfte Birnen.

A b e n d s.

Suppe mit Schlickkrapfen.
 Schüsselpastete mit Hechtragout.
 Rehshlägel mit Selleriesalat.

7. Dienstag Mittags.

Suppe mit Ruttelflecken.
 Rindfleisch mit Sauce.
 Steckrüben mit gebackenem Lammern.
 Maccaroni mit Schinken.

Gebratenes Papphuhn.

Gedünstete Äpfel.

Abends.

Hirnsuppe.

Eingemachtes Schweinsfleisch auf wilde Art.

Sago-Auflauf.

8. Mittwoch Mittags.

Gerstelsuppe.

Rindfleisch mit Sauce.

Sauerkraut mit Schnecken, und Kalbsleber, wie Hirschleber zugerichtet.

Krebs = Meridon.

Gebratenes Spanferkel.

Abends.

Semmel-suppe.

Tricassirte Hahnenkämme.

Ente mit Teig am Spieß gebraten.

9. Donnerstag Mittags.

Suppe mit geriebenen Teig.

Gedämpftes Rindfleisch.

Durchgeschlagene Erbsen mit gebackenen Kälberfüßen.

Ragout von Allerhand mit Briesel und Champignons.

Gebratener Rehrücken.

Pomeranzen = Salat.

Abends.

Erbsäpfelsuppe.

Hühner in Blutsauce.

Käsepudding.

10. Freitag Mittags.

Schlehensuppe.

Schmalz mit Sardellen.

Stockfisch mit Zwiebel abgebrannt.

Geriebener Teig mit Chaudeau oder Eingefottenem.

Recht auf portugiesische Art.

Abends.

Fischknödel mit Erbsensuppe.

Schnecken mit Kren in Essig und Öl.

Scheiterhausen.

11. Samstag Mittags.

Französische Suppe.

Rindfleisch mit Sauce.

Schlampeter Spinat mit Kalbsfleisch.

Aufgelaufenes Kipfelkoch.

Gebratene Ente.

Carviol = Salat.

Abends.

Brotsuppe mit Eyer und Bratwürsten.

Zungen mit Hetschepetschsauc.

Zuckerstrauben.

12. Sonntag Mittags.

Suppe mit Eyergerstel.

Rindfleisch mit Sauce.

Steckrüben mit Schweinsohren.

Nudel = Fanzel.

Gebratener Indian.

Äpfel im Schlafrock.

Abends.

Selleriesuppe.

Ragout von Hammelschweifen.

Kaltes Aufgeschnittenes.

Mandelstrauben.

13. Montag Mittags.

Nudelsuppe.

Rindfleisch mit Sauce.

Gelbe Rüben mit Rehwürsten.

Kalbsleber mit Speck gedünstet.

Gebratener Fasan.

Compot.

Abends.

Fisolen-suppe.

Semmelkoch.

Bruckfleisch.

14. Dienstag Mittags.
 Suppe mit Hirnwandeln.
 Rindfleisch mit Sauce.
 Dorschen mit Schweinsfleisch.
 Rehfleisch mit brauner Sauce.
 Eydotter - Nudeln.
 Kalbsbrust mit Schinken ge-
 füllt.

Abends.

Gestohene Lebersuppe.
 Ragout von Repphühnern mit
 kleinen Pastetchen.
 Erdäpfelpudding.

15. Mittwoch Mittags.
 Semmelsuppe.
 Rindfleisch mit Sauce.
 Reis mit Schinken im Neg.
 Eingemachter Indian in Mili-
 scherlsauce.
 Gebratene Vögel.
 Mandelbögen.

Abends.

Zwiebelsuppe.
 Ausgefütterte wälsche Hahn-
 schenkel.
 Schinkenfleckerl.

16. Donnerstag Mittags.
 Suppe mit Schlickkrapsen.
 Rindfleisch mit Sauce.
 Erdäpfel auf Niederländer Art.
 Schwarzes Wildpret mit He-
 tschepetschsauce.
 Lämmerner Hase.
 Hohlhippen.

Abends.

Abgegossene Suppe.
 Gespickte kalberne Schnitzel.
 Markpudding.

17. Freitag Mittags.
 Erbsen und Krebsuppe.
 Eierschnitten.
 Erdäpfelschmarn.

Frösche mit Limoniensauce.
 Griesnudeln in der Milch.
 Schwarzer Fisch.

Abends.

Hetschepetschsuppe mit Wein.
 Muß von Eyerweiß.
 Auflauf von Sago.

18. Samstag Mittags.

Braune Suppe mit Fleckerl.
 Rindfleisch mit Sauce.
 Durchgeschlagene Erbsen mit
 Kaiserfleisch.
 Kalbsfleisch in Buttersauce.
 Gebratener Kapaun.
 Ringer Lorte.

Abends.

Brotsuppe mit Eyer und Selch-
 würsteln.
 Ragout von Kalbsbriesen.
 Austernpastetchen.

19. Sonntag Mittags.

Suppe von gestohener Leber.
 Rindfleisch mit Sauce.
 Süßes Kraut mit Schöpfen-
 fleisch.
 Abgeschmalzener Pudding von
 Semmel.
 Gebratene Ente.
 Compot.
 Krapsen.

Abends.

Suppe mit geriebenem Teig.
 Fricassée von gespißtem Kalb-
 fleisch.
 Brennender Pudding.

20. Montag Mittags.

Braune Suppe mit Schöberl.
 Rindfleisch mit Sauce.
 Schinkenfleckerl von Erdäpfeln.
 Fricassirte Hahnenkämme.

Gebratenes Repphuhn.
Zimmtstrauben.

Abends.

Gebähte Semmelsuppe.
Grillirte Rindsbrust.
Spickgans.

21. Dienstag Mittags.

Braune Suppe mit Fridatta-
Nudeln.

Rindfleisch mit Sauce.
Böhmische Erbsen mit Schweins-
Coteletten.
Eingemachte Lammbrust.
Gebratener Kapaun.
Krapfen.

Abends.

Selleriesuppe.
Kolladen mit Champignons.
Salm mit Ragout.

22. Aschermittwoch
Mittags.

Wurstsuppe für Fasttage.
Gefüllter Spinat.
Stockfisch mit Milchken.
Hausen mit Limoniensauce.
Apfelstrudel.

Abends.

Schneckenuppe.
Rach mit feinen Kräutern.
Maispudding.

23. Donnerstag Mittags.

Gerstelsuppe.
Rindfleisch mit Sauce.
Roths gezwungenes Sauerkraut
mit gebackener Leber.

Veriebener Teig mit Champi-
gnons.

Gebratener Kapaun.
Kapunzensalat.

Abends.

Falsche Maurachensuppe.

Fricassee vom übrig gebliebenen
Kalbsbraten.

Pudding à la Chapelure.

24. Freitag Mittags.

Gerstel mit Schwämmchen.
Eyer-Ragout.
Linsen mit Backfisch.
Germwandeln mit Buttermilch.
In Blut gedünstete Schleye.

Abends.

Weinsuppe.
Stockfischpudding.
Gebackene Froschschenkel.

25. Samstag Mittags.

Suppe mit Eyerfleckerl.
Rindfleisch mit Sauce.
Carviol mit Beschamel.
Pudding mit Chaudeau.
Schöpfensschlägel.
Brezeln.

Abends.

Fisolenuppe.
Grillirte Euterschnitz mit Kräu-
tersauce.
Häringe en Roquelaure.

26. Sonntag Mittags.

Gemischte Suppe von Grünem.
Rindfleisch mit Sauce.
Kohl auf böhmische Art, süß zu-
gerichtet.
Kalbskopf mit Fricassee.
Gebratener Fasan.
Compot.

Abends.

Olisuppe.
Schinken mit gebackenen Sem-
melspalten.
Gespickter und gebeigter Kalbs-
schlägel.

27. Montag Mittags.

Suppe mit Leberknödeln.
 Rindfleisch mit Sauce.
 Brauner Kohl mit Zunge.
 Kalbfleisch vom Schlägel mit
 Kapernsauce.
 Gebratener Kapaun.
 Böhmishe Kolatschen.

Abends.

Reißsuppe.
 Fricassée von gespießten Kalb-
 fleisch.
 Beussteeß mit Erdäpfel.

28. Dienstag Mittags.

Suppe mit Griesfanzel.
 Rindfleisch mit Sauce.
 Sprossen mit Carbonaden.
 Kalbsfüße in Porree = Sauce.
 Reißäpfel.
 Kalbsbraten.
 Obstsalat.

Abends.

Erdäpfelsuppe.
 Faschirtes Futer.
 Hammelschlägel auf wilde Art.

Speiszettel für den März in der Fasten.

1. Mittwoch Mittags.

Bäuschelsuppe.
Eierkuchen mit gelben Rüben.
Milchrahmstrudel.
Böhmische Karpfen.
Mandelwandel.

Abends.

Kräutersuppe.
Erdäpfel mit sauern Rahm.
Gebratener Hase.

2. Donnerstag Mittags.

Französische Suppe.
Rindfleisch mit Sauce.
Steckrüben mit Rehwürsten.
Zusammen gerolltes Kälberfleisch.
Rehrücken gebraten.
Pomeranzensalat.

Abends.

Wurzelsuppe.
Ragout von Kalbsbriesen.
Gebratene Poularde mit kleinem Salat.

3. Freitag Mittags.

Erbsensuppe.
Eierschmalz.
Sauerkraut mit Paulaner-Würsten.
Hase in Buttersauce.
Bries = Schmalzko.

Gebackene Grundeln.

Abends.

Artischockensuppe.
Verlorne Eier in Champignon-Sauce.

Reiß = Meridon.

4. Samstag Mittags.

Panadelsuppe.
Sauerkraut mit milchenen Pöfesen.

Maccaroni mit Parmesankäse.
Gebackener Karpfen mit Salat.
Aufgelaufene Apfelscheiben.

Abends.

Kräutersuppe.
Fridatta mit Eingefottenem.
Häringssalat mit Äpfeln.

5. Sonntag Mittags.

Braune Suppe von Steckrüben.
Rindfleisch mit Sauerampfer-Sauce.

Spinat mit gebackener Leber.
Ragout von Kalbsbriesen.
Bälscher Reiß.
Lammsviertel mit Eier gebraten.

Abends.

Hachésuppe.
Schwarzwildpret mit Hetschepetschsauc.

Wiener Kolatschen.

6. Montag Mittags.

Hirnsuppe.
Rindfleisch mit Sauce.
Gefülltes Süßkraut.
Leberfanzel.
Gebackene Kalbsbrust.
Kleine Eier = Mandelkuchen.

Abends.

Suppe von gebähter Semmel.
Junge Sprossen mit gebackenen Kälberfüßen.

Reiß = Meridon.

7. Dienstag Mittags.

Suppe mit geriebenem Teig.
Rindfleisch mit Champignons-Sauce.

Schinkenfleckerl.

Gebackene Regenwürmer mit Chaudeau.

Lämmerner Hase.
Gebackene Äpfel.

Abends.

Ulmer Gerstelsuppe.
Kalbfleisch mit Nelkenblüthe.
Rostbraten mit kleinem Salat.

8. Mittwoch Mittags.

Artischockensuppe.
Verlorne Eier in Champignons-
Sauce.

Spinat mit gebackenen Fröschen.
Olla potrida.
Gebratener Hase.
Häringsalat mit Äpfeln.

Abends.

Biersuppe.
Eier mit Mairachen.
Gebratene Lachscheiben mit jun-
gem Salat.

9. Donnerstag Mittags.

Braune Suppe mit Nudeln.
Rindfleisch mit Gurken.
Erdäpfel-Pudding mit Schinken.
Nieren in der Sauce.
Märzhase gebraten.
Limonien = Salat.

Abends.

Brotsuppe mit Selchwürsteln.
Kalbsgekröse auf italienische Art.
Aufgelaufenes Koch vom Kälber-
nen Braten.

10. Freitag Mittags.

Braune Suppe mit Eier.
Eier auf portugiesische Art.
Kogen = Kraut mit gebacknem
Stockfisch.

Sprizsträuben mit Schmetten.
Gebackener Karpfen.
Aufgelaufene Apfelblätter.

Abends.

Bäuschelsuppe.
Eingemachter Hecht mit Fricassée.
Apfel im Schlafrock.

11. Samstag Mittags.

Fischknödel mit Erbsensuppe.
Spinat mit gesetzten Eiern.
Ragout von Mairachen mit ge-
backenen Endiviensalat.
Schüsselpastete mit Hecht.
Gebackener Karpfen.

Abends.

Weinsuppe.
Biberschweif.
Glacirter Salm.

12. Sonntag Mittags.

Suppe mit Leberknödeln.
Rindfleisch auf portugiesische Art.
Sauerampfer mit Kalbszunge.
Faschirter Reis im Neß.
Gebratener Kapaun.
Salat von Brunnenkresse und
Kapuzen.

Abends.

Kräutersuppe.
Zahmes Schweinefleisch auf wilde
Art zubereitet.
Gemenschlägel mit Salat.

13. Montag Mittags.

Habernsuppe.
Rindfleisch auf bayrische Art.
Durchgeschlagene Briesen mit
Pofesen.
Rehwildpret mit Pfeffer.
Gefüllte Lamm-Coletten.
Hohlhippen.

Abends.

Briesuppe.
Lungenmuß.
Gebratene Tauben mit Salat.

14. Dienstag Mittags.

Suppe mit Kuttelflecken.
Rindfleisch mit Sauce.
Speckknödel mit geräuchertem
Fleisch.
Kalbslunge mit Butter = Sauce.

Kälberne Schnitzel gebraten.
Jesuitenbrot.

Abends.

Reißsuppe.
Saure Nieren.
Gebackenes Lämmernes.

15. Mittwoch Mittags.

Schwammerlsuppe.
Ganseher.
Erdäpfel mit Picklingen.
Schildkröten in der Schale.
Lachs auf dem Rost.

Abends.

Manadelsuppe.
Stockfischpudding.
Häringe en Roquelaure.
16. Donnerstag Mittags.
Suppe mit Ulmer Gerstel.
Rindfleisch mit pikanter Sauce.
Spinat mit gebacknem Lämmern.
Bedämpfte Kalbsleber.
Gefüllte Lammbrust.
Mandelbögen.

Abends.

Wurzelsuppe.
Kälbernes Gekrös mit Limonien-
Sauce.
Gebackene Hühner mit Salat.
17. Freitag Mittags.
Milchsuppe mit Reisknödelchen.
Gerührte Eier.
Abgeschmalzene Nockerln.
Erdäpfelpudding.
Gebratene Lachsfleiben.

Abends.

Kräutersuppe.
Fischirter Hecht.
Gebackene Frösche.
18. Samstag Mittags.
Chocoladesuppe.
Maccaroni mit Parmesan Käse.

Scheiterhaufen mit Weinberln.
Fridatta mit Eingefottenem.
Schill.

Abends.

Risolensuppe.
Griessschmalz Koch.
Gebackener Aal mit Salat.

19. Sonntag Mittags.

Suppe mit Markknödeln.
Rindfleisch mit Sauce.
Erdäpfel auf Niederländer Art.
Kalbsgekröse mit Majoranbrühe.
Gefüllter Märzhase gebraten.
Compot.

Abends.

Oliosuppe.
Eingemachtes Lämmernes.
Kalter Schinken.

20. Montag Mittags.

Suppe von gestoßener Leber.
Gerolltes Rindfleisch.
Kapuston mit Schinken.
Wälscher Reis.
Poularde im Netz, gebraten.
Compot.

Abends.

Ulmer Gerstel.
Ragout von Schweinsfüßen.
Pastete mit Maccaroni und Be-
chamel.

21. Dienstag Mittags.

Suppe mit Griesnockerln.
Rindfleisch mit Kastanien.
Dorschen mit Schweinsfleisch.
Spinatstrudel mit Fridatta.
Gebratenes Lammviertel.
Endiviensalat.

Abends.

Reißsuppe.
Gefüllte Ochsenaugen.
Gebackenes Lämmernes.

22. Mittwoch Mittags.
 Schlehensuppe.
 Eyer mit Mairachen.
 Sauerampfer mit Omeletten.
 Faschirter Hecht.
 Gebackene Frösche mit Salat.

Abends.

Zwiebelsuppe.
 Gesezte Eyer mit Sardellen.
 Gebackene Nudeln.

23. Donnerstag Mittags.
 Maccaroni-Suppe.
 Rindfleisch mit grüner Sauce.
 Schinkensteckerl mit Erdäpfel.
 Zunge in pohlischer Sauce.
 Gebratener Kapaun.
 Kapuzen = Salat.

Abends.

Ragoutsuppe.
 Gedünstete Tauben.
 Lungenbraten.

24. Freitag Mittags.
 Durchgeschlagene Erbsensuppe
 mit gerösteten Semmelwür-
 feln.

Stoekfisch mit Erdäpfel.
 Aufgelaufenes Ripfelkoch.
 Schildkrötenpastete.
 Bibereschlägel.

Abends.

Kräutersuppe.
 Fricandeaux von Salm.
 Forellen blau gesotten.

25. Samstag Mittags.
 Rohrhühnersuppe.
 Linsen mit Abschrötel.
 Eingemachte Rohrhühner.
 Jägerpudding.
 Fischotter.

Abends.

Selleriesuppe.
 Dampf nudeln.
 Gebratene Austern.

26. Sonntag Mittags.
 Braune Suppe mit Semmel-
 knödeln.
 Rindfleisch mit Sauce.
 Gekochte Endivien mit Würsten
 vom Kapaun u. dgl.
 Rostbraten in Sauce.
 Gefülltes Spanferkel.
 Compot.

Abends.

Suppe mit Ulmer Gerstel.
 Geriebener Teig mit Chaudeau.
 Gebackenes Lämmernes mit
 Salat.

27. Montag Mittags.
 Suppe mit Lumpelstrudeln.
 Rindfleisch mit Sauce.
 Gewickeltes Süßkraut.
 Kalbfleisch in falscher Mätscherl-
 sauce.
 Gebratene Tauben auf könig-
 liche Art.
 Compot.

Abends.

Suppe Julienne.
 Kälbernes Bäufchel.
 Spickgans.

28. Dienstag Mittags.
 Suppe mit Griesfanzel.
 Rindfleisch auf portugiesische Art.
 Spinat und Sauerampfer mit
 Fricandeaux.
 Gebackenes Rehente.
 Gebratene Lammbrust.
 Selleriesalat.

Abends.

Reißsuppe.
 Kalbskopf mit Limoniensauce.
 Pudding von Leber mit Kapern-
 sauce.

29. Mittwoch Mittags.
 Österreichische Fasten = Bouillon.

Rutherisches Eierschmalz.
 Feine Germstrudel.
 Pudding von Milchbrot.
 Kürbot.

Abends.

Semmel-suppe.
 Wiener Auflauf von Maschanz-
 geräpfeln.
 Gebackene Karpfen.
 30. Donnerstag Mittags.
 Gemischte Suppe vom Grünen.
 Rindfleisch mit Sauce.
 Kapuston auf Niederländer Art.
 Reißwandel.
 Kalbschlägel.
 Compot.

Abends.

Brot-suppe mit Eyer und Selch-
 würsteln.
 Knödel von Lupin.
 Gebackene Hühner mit Salat.
 31. Freitag Mittags.
 Bäuschelsuppe.
 Sauerampfer mit Omeletten.
 Topfenkoch.
 Gefüllte gebackene Eyer.
 Gedünsteter Hecht mit Car-
 dellen.

Abends.

Erdäpfelsuppe.
 Karpfen mit Blut gedünstet.
 Mohnstrudel.

Speiszettel für den April.

1. Samstag Mittags.

Kogensuppe.

Linsen mit Knödel.

Hechtenkoch.

Eyer-Ragout.

Häringe en Rouquelaure.

Abends.

Kräutersuppe.

Gerösteter Erdäpfelschmarn.

Gebratener Aal.

2. Palmsonntag Mittags.

Schildkrötensuppe.

Endiviensalat in Buttersauce,
mit gebackenen Fischbäuschel
garnirt.

Rohrhühner in schwarzer Sauce.

Schildkrötenpastete.

Gebratene Fischotter.

Abends.

Weinsuppe.

Chocoladestrudel.

Gebackene Karpfen mit Salat.

Charwoche.

3. Montag Mittags.

Gelleriesuppe.

Stockfisch mit Sauerkraut.

Erdäpfelknödel aus Schmalz ge-
backen.

Eyerschnitten.

Tyrolerstrudel.

Abends.

Schwammerlsuppe.

Mandelkoch von Limonien.

Reißauflauf.

4. Dienstag Mittags.

Falsche Maurachensuppe.

Durchgeschlagene Erbsen mit Pau-
laner = Würsten.

Verührte Eyer mit Semmel.

Butterkoch.

Zuckerstrauben.

Abends.

Griessuppe.

Italienische Maccaroni.

Gebackene Karpfen.

5. Mittwoch Mittags.

Olla potrida für Fasttage.

Magennudeln.

Verlorne Eyer in Champignon-
Sauce.Gedünsteter Hecht mit Sardellen.
Brezeln.

Abends.

Semmelsuppe.

Griessschmarn.

Picklinge.

6. Grüner Donnerstag
Mittags.Erdäpfelsuppe mit gebackener
Fischleber.

Spinat mit gefetzten Ethern.

Gestifteltes Mandelkoch.

Gebackene Karpfen.

Salat mit harten Ethern.

Abends.

Saure Milchsuppe.

Dampfnudeln.

Gebratener Hecht.

7. Charfreitag Mittags.

Biersuppe.

Erdäpfelschmarn.

Schleyen in der Blutsauce.

Stockfischpastete.

Gebackene Creme.

Abends.

Einbrennsuppe.

Milchrahmkoch.
 Pudding von Milchbrot.
 3. Ostersamstag Mittags.
 Falsche Rindsuppe.
 Linsen mit Abschrotel.
 Eyer-Ragout.
 Pudding von Hecht gebacken.
 Brekeln.

Abends.

Reissuppe.
 Abgetriebene Butternockerln.
 Pfannkuchen.
 4. Ostersonntag Mittags.
 Braune Schüssuppe mit gebak-
 ken Hachekrapfen.
 Rindfleisch mit Mandelkren und
 kalter Kräutersauce.
 Junge Sprossen mit Bratwurst
 und Coteletten.
 Schinken und Pöckelzunge.
 Salmi von Schnepfen.
 Spargel mit Buttersauce.
 Pudding a la Rodney.
 Schüsselpastete mit jungem Ha-
 sen.
 Forellen blau gesotten mit Essig
 und Öl.
 Lammerner Hase mit Sellerie-
 salat.
 Kalberner Schlägel mit Häupel-
 salat und harten Eiern.
 Mandelorte.
 Zuckertrauben.

Abends.

Liösuppe.
 Gebackene Hühner.
 Aufgeschnittenes von kalten Bra-
 ten.
 Schinken, Zunge &c.
 5. Ostermontag Mittags.
 Lirnsuppe.
 Rindfleisch mit Sauce.
 Karviol mit Lammfleisch.

Chokolade-Koch.
 Gebratener Neschlägel.
 Kleiner Salat.

Abends.

Milzsuppe.
 Kalbfleisch mit Maurachen.
 Gebratenes Spanferkel.
 11. Dienstag Mittags.
 Suppe mit Nockerln.
 Rindfleisch mit Sauce.
 Kleine Rettige mit Lammfleisch
 gedünstet.
 Maccaroni mit Schinken.
 Gebratene Tauben.
 Endiviensalat.

Abends.

Reissuppe.
 Nudelfanzel.
 Rostbraten mit Salat.
 12. Mittwoch Mittags.
 Suppe mit Fridatta-Nudeln.
 Rindfleisch mit Sauce.
 Sauerampfer mit Pofesen.
 Eingemachte junge gefüllte Hüh-
 ner und Maurachen.
 Lammerner Hase.
 Salat.

Abends.

Kräutersuppe.
 Spargel mit Einmachsauce.
 Gebratener Kapaun.
 13. Donnerstag Mittags.
 Suppe mit Speckknödeln.
 Rindfleisch mit Sauce.
 Gefüllter Spinat.
 Ragout von Brieseln.
 Gebratener Hase.
 Erdäpfelsalat.

Abends.

Suppe mit Beschamel-Nockerln.
 Gefüllte Lammbrust mit Cham-
 pignons.
 Gebratene Tauben mit Salat.

14. Frentag Mittags.

Milchsuppe mit Eyer abgegossen.
 Gesezte Eyer mit Sardellen.
 Erdäpfel mit Stockfisch.
 Reis mit Mandeln.
 Gedünsteter Schill.
 Erdäpfel = Torte.

Abends.

Bäuschelsuppe.
 Weiche Eyer.
 Gebäckener Karpfen.

15. Samstag Mittags.

Nudelsuppe.
 Rindfleisch mit Sauce.
 Gelbe Rüben mit Schmetten.
 Geröstetes Lammfleisch in Pfefferkuchenbrühe.
 Gebratene Hühnchen.
 Salat.

Abends.

Suppe mit Ruttelflecken.
 Eingemachte Lammbrust.
 Reis = Meridon.

16. Sonntag Mittags.

Kräutersuppe.
 Rindfleisch mit Sauce.
 Spargel mit Butter = Sauce.
 Kalbslunge im Netz gebraten.
 Junger Hase mit Schmettenbrühe.
 Mohn = Reiskuchen.

Abends.

Suppe mit Eingetränkten.
 Kalbsleber wie Hirschleber zugerichtet.
 Mark = Pudding.

17. Montag Mittags.

Suppe von gestoßener Leber.
 Rindfleisch mit Weinsauce.
 Carviol mit Kalbfleisch.
 Nierenstrudel.
 Coteletten mit Eyer.
 Gedünstete Äpfel.

Abends.

Suppe mit Fridatta = Nudeln.
 Eingemachte junge gefüllte Hühner mit Maurachen.
 Braten vom jungen Schwein.

18. Dienstag Mittags.

Suppe mit geriebenem Teig.
 Rindfleisch mit Sauce.
 Gebratener Kalbskopf.
 Pomeranzen = Pudding.
 Gefüllte Lammbrust.
 Mandelbögen.

Abends.

Ulmer Gerstelsuppe.
 Spargel mit Buttersauce.
 Gebratenen Rehschlägel und Salat.

19. Mittwoch Mittags.

Suppe mit Fleischknödel.
 Rindfleisch mit Sauce.
 Spinat mit gebäckener Leber.
 Casserole = Pastete mit Wildpret.
 Lammbraten.
 Gedünstete Äpfel.

Abends.

Semmel-suppe.
 Auflauf von Hirn.
 Gebäckene Hühner.

20. Donnerstag Mittags.

Krebsuppe.
 Rindfleisch mit Sauce.
 Junge Kohlrabi mit Bratwürsten.
 Schüssel = Pastete mit Ragout von Allerhand.
 Gebratener Kalbschlägel.
 Gedörrte Zwetschen statt Salat.

Abends.

Kräutersuppe.
 Schinkenstrudel.
 Filet de bouef à l'Indienne.

21. Freytag Mittags.

Potage von Linsen.

Eyerschnitten.

Gebackener Reiß.

Krebse mit Spargel.

Gebratener Hais.

Dohlhippen.

Abends.

Falsche Chokoladesuppe.

Heiß abgesottener Hecht mit
Kren.

Kopfenkoch.

22. Samstag Mittags.

Kaisersuppe.

Rindfleisch mit Sauce.

Sauerampfer und Spinat mit
Bratwürsten.

Semmelschmarn.

Gebratenes Lammsviertel.

Bedörte Weichseln statt Salat.

Abends.

Erotsuppe mit Eyer und Gelf-
würsteln.

Gebackener Leberpudding.

Kaschirtes im Kälbernek.

23. Sonntag Mittags.

Suppe mit Wandeln.

Rindfleisch mit Limonienbrühe.

Kardäpfel auf Niederländer Art.

Ragout von Hahnenkämmen.

Gebackenes Lammernes.

Kleiner Salat.

Abends.

Sauerampfersuppe.

Lungenbraten.

Butterpastete mit Ragout.

24. Montag Mittags.

Suppe mit Reiß.

Rindfleisch mit Sauce.

Sauerkraut mit Kalbsnieren ge-
dämpft.

Ragout von Schweinsfüßen.

Gebratene Poularde.

Kresse-Salat.

Abends.

Nudelsuppe.

Grünes Ragout mit rothem
Reiß auf der Schüssel.

Croquette von Geflügel.

25. Dienstag Mittags.

Suppe mit Schöberl.

Rindfleisch mit Sauce.

Fricassirte Hopfenkeime mit
Lamm's. Coteletten.

Rindsnieren in Rosinenbrühe.

Lungenbraten.

Lorteletten.

Abends.

Griesuppe.

Aufgelaufenes Lungenkoch.

Spickgans.

26. Mittwoch Mittags.

Brottsuppe mit Würsteln und
Eyern.

Rindfleisch mit Sauce.

Carviol mit Tauben.

Kalbsrübe in süßer Brühe.

Gespickte Kälberschnitzel.

Kleine Eyer-Mandelfuchen.

Abends.

Reißsuppe.

Auflauf von weißem Käse.

Kapaun mit Aустern gefüllt.

27. Donnerstag Mittags.

Panadel-Suppe.

Rindfleisch mit Rettig, Kren.

Sauerkraut mit Bratwürsten.

Gedämpfte Tauben.

Gebackenes Lammernes.

Pomeranzen-Salat.

Abends.

Kräutersuppe.

Spargel mit Butter.

Rostbraten und Salat.

28. Freytag Mittags.

Suppe von jungen Schwämmen.

Saure Eyer.

Abgeschmalzener Spargel.

Sechtknödel mit Butter-Sauce.

Gebratene Lachsscheiben.

Schnecken = Pastetchen.

Abends.

Weinsuppe.

Gebackene Topfennudeln.

Pudding von Milchbrot.

29. Samstag Mittags.

Semmelsuppe.

Rindfleisch mit Sauce.

Gedünsteter Rettig mit Pofesen.

Faschirter Lammsschlägel.

Gebratene Poularde.

Salat mit harten Eiern.

Abends.

Fleckerlsuppe.

Leberkoch.

Kälberner Nierenbraten.

30. Sonntag Mittags.

Braune Suppe mit Semmel-
knödeln.

Rindfleisch mit Sauce.

Spinat mit Schmette.

Kalbfleisch in Butter-Sauce.

Gebackene junge Tauben.

Glasscheiben von Äpfeln.

Abends.

Ragoutsuppe.

Gedünstete Kolladen.

Kalter Schinken.

Speiszettel für den May.

1. Montag Mittags.

Sauerampfer-Suppe.
Rindfleisch mit Sauce.
Schinkenfleckerl.
Kalbfleisch in Butter-Sauce.
Gebratener junger Kapaun.
Salat.

Abends.

Briessuppe.
Spargel mit Einmachsauce.
Hase auf Matrosen-Art.
2. Dienstag Mittags.
Suppe mit geriebenem Teig.
Lungenbraten.

Spinat mit gebackenen Kalbsfüßen.
Kleine Butter-Krapfeln.
Lammbraten.
Salat mit harten Eiern.

Abends.

Braune Sellerie-Suppe mit Fangel.
Lendenbraten auf ungarische Art.
Dudding von gebratenen Hühnerbrüsten.

3. Mittwoch Mittags.

Suppe von Eyeruchen.
Rindfleisch mit Sellerie-Sauce.
Fricassirter Hopfen mit Lammfleisch.
Hase in böhmischer Brühe mit Buttermilch garnirt.
Gebackene Hühner.
Garnier-Brot.

Abends.

Mer Gerstelsuppe.
Krautirte Ochsenmägen mit Speiszen.
Heißes Ragout mit gelbem Reis auf der Schüssel.

4. Donnerstag Mittags.

Gebackte Suppe.
Rindfleisch mit Sauce.
Gefüllter Häupelsalat.
Eingemachte Hühner in Pomeranzenbrühe.
Kalbsbraten.
Salat.

Abends.

Suppe von verlorren Eiern.
Rindshirn in Butterbrühe.
Gebratener Hase.
Salat.

5. Freitag Mittags.

Suppe von Eyerweiß.
Weiche Eier.
Krebs-Meridon.
Farcirter Hecht.
Gebackene Frösche.
Salat.

Abends.

Kräutersuppe.
Spargel in Buttersauce.
Blau gesottene Forellen.

6. Samstag Mittags.

Panadel-Suppe.
Rindfleisch mit grüner Sauce.
Zunge gelbe Rüben in Schmetten mit Coteletten.
Gespickte u. gebratene Schweinszunge in süßer Brühe.
Kalbsbraten.
Salat.

Abends.

Semmelsuppe.
Ragout mit Kalbsbrieseln.
Krebstoch mit Mark.

7. Sonntag Mittags.

Erbensuppe mit Schweinsohren.

Rindfleisch mit Schnittlauchsauc.
 Kohlrabi mit gebratener Kalbs-
 zunge.
 Kalbfleisch in Kapern-Sauce.
 Gebratener junger Indian.
 Häupelsalat.

Abends.

Leberknödelsuppe.
 Kalbfleisch in Bittersauce.
 Gebratene Poularde.

8. Montag Mittags.

Suppe mit gehackten Brieseln.
 Rindfleisch mit gebrannter Mehl-
 Sauce.

Kohlbrockel mit Lammfleisch.
 Hühner mit Knödeln, Krebs-
 schweifen und Maurachen.

Gebratenes Gänsehen.
 Gurken-Salat.

Abends.

Schöberlsuppe.
 Kalbsgekröse auf italienische Art.
 Gebackene Hühner mit Salat.

9. Dienstag Mittags.

Suppe mit Ruttelflecken.
 Rindfleisch mit Sauce.
 Weiße Rüben mit Lammfleisch.
 Geriebener Teig mit Chaudeau.
 Gebratener junger Kapäun mit
 Leberfülle.

Kapernsalat.

Abends.

Hachésuppe.
 Ragout von Schweinsfüßen.
 Schinkenstrudel.

10. Mittwoch Mittags.

Gebackene Erbsensuppe.
 Rindfleisch mit Nelken-Sauce.
 Gedünsteter Salat mit Brat-
 würsten.

Nieren in Sauce.
 Lammbraten.
 Jesuitenbrot.

Abends.

Gestoßene Lebersuppe.
 Rehfleisch in brauner Sauce.
 Faschirter Reiß im Reß.
 11. Donnerstag Mittags.
 Reißsuppe.
 Rindfleisch mit Sauerampfer-
 Sauce.
 Carviol mit Knödeln.
 Gedünstete Tauben mit kleinen
 Pasteten.
 Gebackene Hühner.
 Salat.

Abends.

Suppe mit Fleischknödeln.
 Nudelfanzel.
 Nierenbraten mit Salat.
 12. Freitag Mittags.
 Gemischte Suppe von Krebsen,
 Schnecken und Rogen.
 Saure Eyer.
 Spargel in Butter-Sauce.
 Milchrahmstrudel.
 Eingemachte junge Rohrhühner.
 Italienische Mandelwaffeln.

Abends.

Schleyensuppe.
 Italienische Maccaroni.
 Gebratene Lachs Scheiben mit Salat.

13. Samstag Mittags.

Brotsuppe mit Eyer und Wür-
 steln.
 Rindfleisch mit Sauce.
 Kohlrabi mit gebackener Leber.
 Zunge gefüllte Hühner.
 Gedünstete gespickte Kälber-
 schnitzel.
 Reißkuchen.

Abends.

Suppe mit Ulmer Gerstel.
 Ordinaire Rostbraten mit Car-
 dellensauce.
 Krebsstrudel.

14. Sonntag Mittags.
 Braune Suppe mit Nudeln.
 Rindfleisch mit Sauce.
 Sauerampfer mit Fricandeaux.
 Schokolade = Koch.
 Junge gebratene Hühner auf besonders gute Art.
 Salat.

Abends.

Schüssuppe mit Semmelknödeln.
 Gedämpfte Kalbsleber.
 Gebratenes Gansel mit Salat.

15. Montag Mittags.

Abgegossene Suppe.
 Rindfleisch in Senf = Sauce.
 Weiße Rüben mit Bratwürsten.
 Kleine Butterpasteten mit Ragout gefüllt.
 Junger gebratener Kapaun mit Austern.
 Salat.

Abends.

Suppe mit Eingeträufstem.
 Brillirtes Euter mit Limonien-
 sauce.
 Rehbraten, Salat.

16. Dienstag Mittags.

Suppe mit Reisknödeln.
 Rindfleisch mit Essigkren.
 Monathrettige mit Lammfleisch.
 Eingemachte Brieseln mit jungen Schwämmen und Allerley.
 Gebratene Hühner.
 Porteletten.

Abends.

Gebähte Suppe.
 Spargel in Fricasseesauce.
 Kalt Aufgeschnittenes.

17. Mittwoch Mittags.

Kräutersuppe.
 Rindfleisch mit Sauce.
 Fricassirter Hopfen mit Lamm-
 fleisch.

Kalbsleber wie Hirschleber zuge-
 richtet.

Gebratenes Gänschen.

Salat.

Abends.

Griessuppe.
 Schinkenfleckerln.
 Rostbraten mit Salat.

18. Donnerstag Mittags.

Suppe mit Bratwürsten.
 Rindfleisch mit Sauce.
 Spinat mit Sauerampfer und
 Pofesen.

Limonienstrudel.
 Gebackene Tauben.
 Hopfensalat.

Abends.

Gebähte Semmelsuppe.
 Eingemachter Obergäumen.
 Eingebeizter Lungenbraten.

19. Freitag Mittags.

Schlehensuppe.
 Eier mit Murrachen.
 Spinat mit Krebsen.
 Nudeln in Schmetten.
 Gebratene Lachsscheiben.
 Salat.

Abends.

Biersuppe.
 Spargel in Buttersauce.
 Fischotter.

20. Samstag Mittags.

Suppe mit Fleischknödeln.
 Rindfleisch mit Murrachen.
 Gelbe Rüben mit Rehwürsten.
 Nudel-Ganzel.
 Nierenbraten.
 Salat.

Abends.

Suppe mit Eingebundenem.
 Aufgelaufenes Lungenkoch.
 Gebratene Tauben mit Salat.

21. Sonntag Mittags.

Russische Suppe.

Rindfleisch mit Sardellensauce
und kleinen Nettigen.Sauerkraut mit Krebswürsten
à la Duchesse.Englischer Pudding mit Wein-
sauce.Dünn geschnittenes wildes
Schweinefleisch.Gebratene junge Gans mit Sa-
lat.

Abends.

Suppe mit Ragoutknödeln.

Ungarisches Kollaschfleisch.

Ausgelegter Scheiterhaufen.

22. Montag Mittags.

Suppe mit Ulmer Gerstel.

Rindfleisch mit grüner Petersi-
lien-Sauce.

Carviol mit Beschamel.

Fricassirtes Lammfleisch.

Gebratener Hase.

Butterbogen.

Abends.

Suppe mit Griesfanzel.

Kalbshirn in Krebsbutter.

Hachewandeln.

23. Dienstag Mittags.

Suppe mit Fridatta = Nudeln.

Rindfleisch mit Sauce.

Gefüllte Kohlrabi.

Geröstete Rindszunge mit Ka-
pernbrühe.Gespickte und gebratene junge
Ente.

Salat.

Abends.

Brotsuppe mit Selchwürsteln.

Faschirtes Euter.

Auflauf von Krebsen nach bay-
rischer Art.

24. Mittwoch Mittags.

Suppe mit Speckknödeln.

Geschmortes Rindfleisch mit Essig.

Abgeschmalzener Spargel.

Spinatstrudel mit Fridatta.

Gedämpfte Kalbsleber.

Maultaschen.

Abends.

Französische Wurzelsuppe.

Aufgerollte Enten.

Magenstrudel.

25. Donnerstag Mittags.

Suppe mit Lumpelstrudeln.

Rindfleisch mit Gurken = Sauce.

Carviol mit Kalbfleisch.

Kalbsgekröse mit Schmetten-
brühe.

Gebratener junger Indian.

Salat.

Abends.

Gestoßene Lebersuppe.

Auflauf von Kalbsmilchen.

Russischer Rostbraten mit Salat.

26. Freitag Mittags.

Potage mit Erdäpfel = Knödeln.

Ehergeschmalz mit Sardellen.

Spinat mit gebackenen Grun-
deln.

Wespennest.

Blau abgesottene Forellen.

Zimmetstrauben.

Abends.

Falsche Mairachensuppe.

Reisauflauf mit Burgunder.

Abgesottene Krebse.

27. Samstag Mittags.

Suppe mit Ehergräuben.

Rindfleisch mit Sauce.

Spargel in Butter-Sauce.

Glacirte Fricandeaux.

Rindszunge in polnische Sauce.

Mandelkolatschen.

A b e n d s.

Suppe mit Blumenkohl.
 Sauerkraut mit Kalbsnieren
 gedämpft.

Pudding von Nierenfett.

28. Pfingstsonntag

M i t t a g s.

Suppe tortué.

Rindfleisch in der Braise mit
 Gurkensalat.

Faschirter Kohl mit Kapauner-
 würsten.

Tricassirte Hühner in Paradeis-
 äpfelsauce.

Schweinsnieren in Champag-
 nerwein.

Befüllte Enten mit Sauce Hachée.

Brennender Pudding.

Pastete mit Kalb.

Abgesottener Lachs.

Krebst.

Gebratene Gans.

Hemfenschlägel.

Gebackene Zwetschen und Endi-
 viensalat.

Bilder Schweinskopf mit Essig
 und Öl.

Baum- oder Spießkuchen.

Handtörtchen, Weinhüppchen.

frische Kirschen und Aprikosen.

A b e n d s.

Milchsuppe.

Kalt Aufgeschnittenes zc.

29. Pfingstmontag

M i t t a g s.

Suppe mit gefüllten Semmeln.

Rindfleisch mit brauner Sauce.

Gelbe Rüben mit Saucisken.

Gedämpfte Tauben.

Gebratener Kalbsschlägel.

Gebackene Zwetschen.

A b e n d s.

Suppe mit Ragoutknödeln.

Côte de boeuf in der Braise.

Tyrolerstrudel.

30. Dienstag Mittags.

Suppe mit gebackenen Erbsen.

Rindfleisch mit Sauce.

Kohlbrockel mit Bratwürsten.

Gebackenes Rehkeule.

Gebackene Wachteln mit Basilic-
 um.

Gedörrte Weichseln.

A b e n d s.

Semmel-suppe.

Eingemachte Hühner.

Faschirter Rostbraten.

31. Mittwoch Mittags.

Gebähte Suppe.

Rindfleisch mit Sauce.

Linsen mit geräuchertem Fleisch.

Pastete mit Kuttelflecken.

Gebratene junge Gans.

Salat.

A b e n d s.

Suppe mit Leberschöberl.

Auflauf von Hirn.

Gebackene Creme.

Speiszettel für den Juny.

1. Donnerstag Mittags.
 Suppe mit Schlickkrapseln.
 Rindfleisch mit Sauce.
 Grüne Erbsen und gelbe Rüben
 mit Fricandeaux.
 Gedämpfte Tauben.
 Gebratenes Gännschen.
 Grüner Bohnen = Salat.

Abends.

Panadelsuppe.
 Filet de boeuf à la mariné.
 Pudding von Kalbsfüßen.

2. Freitag Mittags.
 Gestoßene Schlehensuppe.
 Euter von Ehern.
 Krebse mit grünen Erbsen.
 Pastete mit Hecht = Ragout.
 Gebratene Forellen.
 Zimmetstrauben.

Abends.

Griessuppe.
 Krebskoch.
 Pudding von Reis und Kirschen.

3. Samstag Mittags.
 Suppe mit geriebenem Teig.
 Rindfleisch mit Schwammen =
 Sauce.
 Weiße Rüben mit Schöpfen =
 fleisch.
 Buttermilch = Krapseln mit Fische.
 Gebratene Hühner.
 Creme von Schmetten.

Abends.

Suppe von weißen Rüben.
 Lungenkoch.
 Gebackene Hühner, Gurkensalat.

4. Sonntag Mittags.
 Suppe mit Leberknödeln.
 Rindfleisch mit Sauce.

Gelbe und weiße Rüben mit
 Coteletten.

Junger Hase in einer Casserole =
 Pastete.

Gebratene Hühner.
 Brekeln.

Abends.

Haschsuppe.
 Ragout von Hammelschweifen.
 Wilde Schwein = Filets gebraten.

5. Montag Mittags.
 Suppe mit Ruttelflecken.
 Rindfleisch auf böhmische Art zu =
 gerichtet.
 Pudding mit Kirschen = Sauce.
 Fricassee vom übrig gebliebenen
 Kalbsbraten.
 Gebratene Gans.
 Salat.

Abends.

Griessuppe.
 Gedämpfte Tauben.
 Kalbsnierenbraten mit Salat.

6. Dienstag Mittags.
 Suppe mit Ulmer Gerstel.
 Rindfleisch mit gelber Roberts =
 Sauce.

Gefülltes Süßkraut.
 Lammernes Brüstel mit Schwäm =
 men.

Gebratener Rehrücken.
 Gedünstete Kirschen.

Abends.

Saftsuppe.
 Lammernes in Vertramsauce.
 Schinkenstrudel.

7. Mittwoch Mittags.
 Suppe mit Eingetränktem.
 Rindfleisch mit Stachelbeersauce.

(Gefüllter Salat.

(Rehfleisch mit brauner Sauce.

(Gebratener junger Indian.

(Gedünstete Kirschen.

Abends.

(Abgegossene Suppe.

(Ragout von Schweinsfüßen.

(Maccaroni mit Käse und Fleisch.

8. Donnerstag Mittags.

(Erbsensuppe mit Schweinsohren.

(Rindfleisch mit Sauce.

(Weiße Rüben mit Coteletten.

(Gedünstete wilde Ente.

(Lammbraten.

(Salat.

Abends.

(Kaulisuppe.

(Reiß = Meridon.

(Gefüllte Ente.

9. Freitag Mittags.

(Milchsuppe.

(Spinat mit Ochsenaugen.

(Eingemachter Hecht.

(Abgetriebenes Fanzel in Wein.

(Blau abgesottene Kalbraupe.

(Zuckerstrauben.

Abends.

(Fischsuppe.

(Zimmtkoch.

(Gebackene Lachscheiben.

10. Samstag Mittags.

(Brotsuppe mit Würsteln.

(Rindfleisch mit Sauce.

(Gelbe Rüben in Schmetten mit
gebackener Leber.

(Gedünsteter Schöpfenschlägel mit
sauren Gurken.

(Gebratene große Henne.

(Kirschkuchen.

Abends.

(Reißsuppe.

(Kalbshirn in Krebsbutter.

(Lammbraten mit Salat.

11. Sonntag Mittags.

(Suppe von gestoßener Leber.

(Rindfleisch mit Sauce.

(Gedünsteter Salat mit Lamm-
fleisch.

(Abgetriebener Gugelhupf.

(Gebratener Hase.

(Grüner Bohnensalat.

Abends.

(Weinsuppe.

(Gebratener Rehschlägel.

(Auflauf von Sago.

12. Montag Mittags.

(Suppe mit Brieseln.

(Rindfleisch mit Sauce.

(Grüne Erbsen mit gebackenen
Hühnern.

(Gedämpfte Kalbs = Coteletten.

(Gebratene Ente.

(Pomeranzen = Brot.

Abends.

(Erbsensuppe mit Schweinsohren.

(Gedünstete wilde Ente.

(Schinkenstrudel.

13. Dienstag Mittags.

(Suppe mit Fricatta = Nudeln.

(Rindfleisch mit Sauce.

(Junge Gans mit Carviol.

(Bayrische Dampfnudeln.

(Eingebeizter Lungenbraten.

(Gedünstete Kirschen.

Abends.

(Braune Suppe mit Semmel-
knödeln.

(Lammernes Brüstel mit Schwäm-
men.

(Gebackene Hühner mit Salat.

14. Mittwoch Mittags.

(Abgegossene Suppe.

(Rindfleisch mit Sauce.

(Grüne Erbsen und Häupelsalat
mit Fricandeaux.

Abgeschmalzener Semmelpudding.

Gebratener Hase.

Rüchelchen mit Kalbsbrieseln.

Abends.

Junge Ganselsuppe mit Reis.

Gespickte Kälberne Schnitzel.

Gebratene Tauben.

15. Donnerstag Mittags.

Durchgeschlagene grüne Erbsensuppe.

Rindfleisch mit Sauce.

Kalbfleisch mit unreifen Stachelbeeren.

Abgeschmalzene Maccaroni.

Gebratener Hase.

Cain de Veau.

Abends.

Suppe mit Eyergrauen.

Faschirte Rostbraten.

Lapinknodel.

16. Freitag Mittags.

Erdbeersuppe.

Gesetzte Eier mit saurer Sauce.

Grüne Erbsen mit gebackenen Fröschen.

Gugelhupf.

Gebratener Hase mit Limonienauce.

Gebackene Chokolade-Schnitten.

Abends.

Biersuppe.

Krebskoch.

Pfannkuchen mit Salat.

17. Samstag Mittags.

Gebackene Eiersuppe.

Rindfleisch mit Sauce.

Gefüllter Kohlrabi.

Grillirtes Euter mit Limonien-Sauce.

Gebratene Hühner.

Salat.

Abends.

Suppe mit Wandeln.

Fricassee von übrig gebliebenem Kalbsbraten.

Gebackener Reis.

18. Sonntag Mittags.

Semmelsuppe.

Rindfleisch mit Sauce auf englische Art.

Grüne Fisolten mit Zunge.

Gebackene Schwammen mit Chaudeau.

Rohbraten.

Gedünstete Kirschen.

Abends.

Suppe mit Ulmer Gerstel.

Leberkoch.

Schinkenstrudel.

19. Montag Mittags.

Griesuppe.

Rindfleisch auf portugiesische Art.

Grüne Erbsen mit Artischocken.

Eingemachtes Hammelfleisch vom Braten mit Limonien-Sauce.

Gebratene Gans.

Salat.

Abends.

Ragoutsuppe.

Faschirtes im Kälbernez.

Rostbraten mit Salat.

20. Dienstag Mittags.

Panadelsuppe.

Rindfleisch mit Sauce.

Süßkraut mit geräuchertem Fleisch.

Gedünstete Ente.

Gebratene Wachteln.

Erdbeertorte.

Abends.

Hirnsuppe.

Hammelschlägel auf wilde Art.

Italienische Polenta.

21. Mittwoch Mittags.

Junge Ganssuppe.

Rindfleisch mit Sauce.

Grüne Erbsen mit Bratwürsten.

Kalbsleber mit Speck gedünstet
im Neg.

Gebratene Hühner.

Kirschentrauben.

A b e n d s.

Nockerlsuppe.

Nierenkoch.

Gebratene Gans mit Gurken-
salat.

22. Donnerstag Mittags.

Kaisersuppe.

Rindfleisch mit Sauce.

Grüne Bohnen mit Schöpfen-
fleisch.

Bedämpfte Tauben.

Kalbs = Nierenbraten.

Salat.

A b e n d s.

Allmer Gerstelsuppe.

Ragout von Hammelschweifen.

Wilde Schwein = Filets gebraten.

23. Freitag Mittags.

Gestofene Schlehensuppe.

Futer von Ebern.

Krebse mit grünen Erbsen.

Pastete mit Hecht = Ragout.

Gebratene Forellen.

Zimmttrauben.

A b e n d s.

Zago mit Milch.

Artischocken mit grünen Erbsen.

Gebackener Pudding mit Man-
deln.

24. Samstag Mittags.

Suppe mit Leberanzel.

Rindfleisch mit Dill = Sauce.

Kalbfleisch mit Carriol.

Aufgelaufenes Kipfelkoch.

Gebratene Ente.

Salat.

A b e n d s.

Grüne Suppe von Erbsen.

Hammelschafschée mit feinen Kräu-
tern.

Schinkenstrudel.

25. Sonntag Mittags.

Kerbelsuppe.

Rindfleisch mit Sauce.

Grüne Erbsen mit gebackenen
Risolen.Sauer eingemachter Schöpfen-
schlägel.

Gebratenes Gänschen.

Salat.

A b e n d s.

Suppe mit einen Pudding von
mehreren Farben.

Ragout von Hahnenkämmen.

Rehrbraten mit Gurkensalat.

26. Montag Mittags.

Schüssuppe von Spargel, fa-
schirtem Salat und Maura-
chen.

Rindfleisch mit Stoffade.

Hospot mit Würsten von Gans-
leber.

Glacirte Hammelszunge.

Gebratener Hase mit Salat.

A b e n d s.

Suppe mit Eingebundenem.

Kälberner Schlägel mit gefelch-
ter Zunge gespickt.

Krebse.

27. Dienstag Mittags.

Suppe mit Markknödeln.

Rindfleisch mit spanischer Sauce.

Kleiner Spargel mit jungen
Tauben.

Braun gedünstetes Kalbfleisch.

Gebackene junge Hühner.

Salat.

A b e n d s.

Gestosene Lebersuppe.
 Auflauf von Hirn.
 Kälbernes Brüstel mit Spargel,
 Krebsen und grünen Erbsen
 gefüllt.

28. Mittwoch Mittags.

Suppe mit Reisknödeln.
 Rindfleisch mit Sauce.
 Kapuston mit Zunge.
 Eingemachte junge Hühner mit
 Schwämmen.
 Gebratener Kapaun.
 Salat.

A b e n d s.

Nudelsuppe.
 Gedünstete Umrken mit
 Schweins = Coteletten.
 Schinkenstrudel.
 29. Donnerstag Mittags.
 Reissuppe.
 Rindfleisch mit weißer Sauce.

Gelbe Rüben mit Coteletten.
 Eingemachte Hühner.
 Gebratenes Spanferkel.
 Salat.

A b e n d s.

Griesuppe.
 Lämmernes in Bertramsauce.
 Pastete von Filets.

30. Freytag Mittags.

Schwammensuppe.
 Gefüllte Eyer.
 Abgeschmalzener Carviol mit Käse.
 Aufgelaufener Reiß mit Einge-
 fottenem.
 Marinirte und gebackene Lachs-
 scheiben.
 Grüner Bohnensalat.

A b e n d s.

Linsensuppe.
 Krebsnudeln.
 Auflauf von Sago.

Speiszettel für den July.

1. Samstag Mittags.

Suppe mit Fleischknödeln.
Rindfleisch mit Sauce.
Kohlrabi mit Lammfleisch.
Bedünstete gespickte Kälberschnitzel.
Gebratene Wasserschneppen.
Spargelkuchen.

Abends.

Französische Wurzelsuppe.
Hühner mit grünen Erbsen und Krebschweifen.
Schinkenpastete.

2. Sonntag Mittags.

Braune Suppe mit Fanzel.
Rindfleisch mit Weichselbrühe.
Roths gezwungenes Sauerkraut mit Schinken.
Gebratene Regenwürmer mit Chaudeau.

Gebratener Kalbschlägel.
Weichsel-Compot.

Abends.

Suppe mit Ragoutknödeln.
Ragout von Allerhand mit Braisen und Champignons.
Hammelschlägel auf wilde Art.

3. Montag Mittags.

Suppe mit Schlickkrapseln.
Rindfleisch auf bayrische Art.
Bedünsteter Salat mit gebackener Leber.
Kalbfleisch mit Paradeisäpfel-Sauce.

Gebackene Hühner.

Ribisel-Torte.

Abends.

Häckerlsuppe.
Eingemachter Kalbskopf.
Rehrücken gebraten, Salat.

4. Dienstag Mittags.

Carviol-Suppe.
Rindfleisch mit Sauce.
Spinat mit Saucischen.
Pastete mit Repphühnern.
Gebratene Ente.
Salat.

Abends.

Griesuppe.
Leberkoch.
Gespickter und gebeigter Kalbschlägel mit Salat.

5. Mittwoch Mittags.

Panadel-Suppe.
Rindfleisch mit Sauce.
Carviol mit Hühnern.
Schöpfen-Carbonaden.
Gebratene Wachteln.
Bedünstete Weichseln.

Abends.

Schüssuppe mit Sago.
Auflauf von Kalbsmilchen.
Pudding von Mark.

6. Donnerstag Mittags.

Gemischte Suppe vom Grünen.
Rindfleisch mit frischen eingesäuerten Gurken.
Grüne Erbsen und Salat mit Bratwürsten.

Pastete mit Ragout von Allerley und Krebsen.

Gebratene Repphühner.

Grüner Bohnensalat.

Abends.

Ulmer Gerstelsuppe.
Weißes Ragout mit gelbem Reif auf der Schüssel.
Frankfurter Leberknödel.

7. Freytag Mittags.

Gelbe Rübensuppe mit Milch.
Eyerkuchen mit Semmelknödeln.
Grüne Erbsen mit Hecht = Car-
bonaden.

Abgeschmalzene Nockerln.
Blau abgesottene Forellen.
Kirschenbrot.

Abends.

Österreichische Fasten-Bouillon.
Gerührte Rahmnudeln.
Krebspastetchen.

8. Samstag Mittags.

Suppe mit Eyergrauen.
Rindfleisch mit Sauce.
Weiße Rüben mit aufgebratenen
Überbleibseln.

Eingemachter Obergäumen.
Gebratene Repphühner.
Melonen = Torte.

Abends.

Reißsuppe.
Euter mit Zucker, glacirt in
Pomeranzensauce.
Schinkenstrudel.

9. Sonntag Mittags.

Kälberne Wurstsuppe.
Rindfleisch mit Sauce.
Spargel mit Tauben.
Aufgelaufenes Marillenkoch.
Gebratener Hase.
Salat.

Abends.

Olisuppe.
Zahmes Schweinsfleisch auf wilde
Art bereitet.
Gebratene Gans mit Gurken-
salat.

10. Montag Mittags.

Braune Suppe mit Semmel-
knödeln.
Rindfleisch mit Sauce.

Grüne Bohnen mit Schöpfen-
fleisch.

Mark = Pudding.
Gebratener Kapaun.
Marillen = Compot.

Abends.

Reißsuppe.
Gebratene Ente mit Orangen-
saft.
Mohnstrudel.

11. Dienstag Mittags.

Gurkensuppe.
Rindfleisch mit Stoffade.
Kapuston mit Schinken.
Nierenstrudel.
Gebratene Tauben.
Marillen = oder Aprikosen = Salat.

Abends.

Gebähte Semmelsuppe.
Maccaroni mit Käse und Fleisch.
Zungen von Fricandeaux.

12. Mittwoch Mittags.

Suppe von aufgeschnittenem
Rindfleisch.
Rindfleisch mit Sauce.
Carviol mit weißer Sauce.
Hühner mit dreyfarbigen Knö-
deln.
Gebratenes Spanferkel.
Himbeer = Torte.

Abends.

Biersuppe.
Hammelschulter glacirt.
Limballer von Repphühnern.

13. Donnerstag Mittags.

Suppe mit Bratwürsten.
Rindfleisch mit Paradeisäpfel-
sauce.
Grüne Erbsen mit gebackenen
Hühnern.
Filetartig geschnittene Überbleib-
sel von Nieren. Braten mit
Beschamel.

Gebratener junger Rehrlücken.
(Carfiol = Salat.

Abends.

(Gestößene Lebersuppe.
(Schweinsohren mit Parmesan-
käse.
(Gespickte Kälberne Schnitzel,
Gurkensalat.

14. Freytag Mittags.

Hechtsuppe.
(Spengelseyer.
(Carviol mit Hecht.
(Spinattorten mit Mandeln.
(Große Krebse in Schmetten-
brühe.
(Maultaschen.

Abends.

(Fisolensuppe.
(Faschirte Paradeisäpfel.
(Pudding von Milchbrot.

15. Samstag Mittags.

(Suppe mit Carviolknödeln.
(Rindfleisch mit Kirschbrühe.
(Grüne Bohnen mit Rehwürsten.
(Eingemachte Wachteln.
(Nierenbraten.
(Gurkensalat.

Abends.

(Grüne Suppe von Erbsen.
(Kalbfleisch mit Stachelbeeren.
(Gebratene Ente mit Salat.

16. Sonntag Mittags.

(Suppe mit Spinatnudeln.
(Rindfleisch mit Sauce.
(Gelbe Rüben mit Bratwürsten.
(Bedämpfte Repphühner.
(Gebratene Gans.
(Salat.

Abends.

(Weinsuppe.
(Kälbernes Brüstel in der Glace.
(Bedämpfter Hammelschlägel.

17. Montag Mittags.

(Suppe mit Leberknödel.
(Rindfleisch mit Sauce.
(Kapuston mit Schinken.
(Hühner in Blut mit Obergau-
men.
(Gebratenes Spanferkel.
(Weichsel = Compot.

Abends.

(Ulmergerstelsuppe.
(Kalbsgekröse auf italienische Art.
(Tyrolerstrudel.

18. Dienstag Mittags.

(Abgegossene Suppe.
(Rindfleisch mit Sauce.
(Grüne Fisolen mit Schöpfen-
fleisch.
(Bayrische Dampfnudeln.
(Gebratener Hase.
(Krautsalat.

Abends.

(Hirnsuppe.
(Zungen am Spieß gebraten mit
Sardellensauce.
(Krebspudding.

19. Mittwoch Mittags.

(Suppe mit Griesfanzel.
(Rindfleisch mit Sauce.
(Gelbe Rüben mit Omuletten.
(Hühner mit Schwämmen.
(Schöpfenschlägel mit Stachel-
beeren = Sauce.
(Spinat = Lorte.

Abends.

(Falsche Maurachensuppe.
(Gedünstete Rölladen.
(Ente mit Teig am Spieß ge-
braten.

20. Donnerstag Mittags.

(Suppe mit gefülltem Süßkraut.
(Rindfleisch mit Sauce.
(Kapuston mit Schinken.

Hühner in Blut mit Obergangmen.

Gebratenes Spanferkel.

Weichsel = Compot.

Abends.

Kräutersuppe.

Kohl mit Reis und Schinken.

Rostbraten und Salat.

21. Freytag Mittags.

Eyersuppe.

Harte Eyer in saurer Schmetten.

Grüne abgschmalzene Bohnen mit Parmesankäse.

Abgschmalzene Hechtknödeln.

Gebratener Hasen.

Salat.

Abends.

Krebsuppe mit Ragout.

Maurachen mit gebacknem Endiviensalat.

Gebratene Rohrhühner mit Salat.

22. Samstag Mittags.

Saft = Suppe.

Gedünsteter Ochsenfleisch.

Süßkraut mit Bratwürsten.

Eingeschnittener Kalbskopf.

Gebratene Poularde.

Grüner Bohnensalat.

Abends.

Griesuppe.

Steckrüben mit Kalbskaldaunen.

Zuckertrauben.

23. Sonntag Mittags.

Suppe mit Brieseln.

Rindfleisch mit Sauce.

Artischocken mit Kalbfleisch.

Krebskoch mit Mark.

Kehbraten.

Gebackene Muscateller = Birnen.

Abends.

Suppe mit Eingebundenem.

Grillirte Schenkeln mit Sauce à l'Aurore.

Tauben in Papilloten.

24. Montag Mittags.

Suppe mit Ruttelflecken.

Rindfleisch mit Sauce.

Krebsen mit Spargel.

Hühner mit Paradeisäpfelsauce.

Gebratener Fasan.

Salat.

Abends.

Lumpelstrudelsuppe.

Hammelsbaschee mit feinen Kräutern.

Kälberne gespickte Schnitzel.

25. Dienstag Mittags.

Semmel-suppe.

Rindfleisch mit Sauce.

Süßes Kraut mit Schöpfensfleisch.

Eingemachte Hühner mit Maurachen oder Schwämmen.

Lammbraten.

Endiviensalat.

Abends.

Schöberlsuppe.

Rindfleisch mit Weichsel = oder Himbeer = Glace.

Krebse.

26. Mittwoch Mittags.

Nockerlsuppe.

Rindfleisch auf französische Art.

Grüne Erbsen mit gebackener Leber.

Junge Gans mit Reis.

Gebratene Poularde.

Salat.

Abends.

Suppe mit Carviol-Knödeln.

Aufgelaufenes Lungenkoch.

Gebratene Gans mit Gurkensalat.

27. Donnerstag Mittags.
 Kräutersuppe.
 Rindfleisch mit Sauce.
 Kapuston auf Niederländer Art
 mit Ruheuter.
 Marillen = Koch.
 Gebratener Indian.
 Salat.

Abends.

Ragoutsuppe.
 Rostbraten.
 Schinkenpastete.

28. Freitag Mittags.
 Krebsuppe mit Schmetten.
 Weiche Eier.
 Sauerampfer mit gebackenen
 Grundeln.
 Gartenhähnchen vom Spinat.
 Gebratener Hecht.
 Salat.

Abends.

Baumvollensuppe.
 Aufgelaufenes Reiskoch.
 Krebs = Meridon.

29. Samstag Mittags.
 Suppe mit gefüllten Semmeln.
 Rindfleisch mit Sauce.
 Spinat auf französische Art.
 Schöpfenzunge mit Sardellen-
 Sauce.

Gebratene Ente.
 Salat.

Abends.

Reißsuppe.
 Pudding von Leber mit Kapern-
 sauce.
 Kalbshirn in Krebsbutter.
 30. Sonntag Mittags.
 Suppe von allerhand Grünem
 und Fleisch.
 Rindfleisch mit Sauce.
 Carviol mit Tauben.
 Reißwandel.
 Gebratener Kapaun.
 Salat.

Abends.

Schüssuppe mit Sago.
 Fricassee von Tauben.
 Nierenbraten mit Salat.

31. Montag Mittags.

Hirnsuppe.
 Gedünstetes Rindfleisch.
 Grüne Erbsen mit Coteletten.
 Reiß = Meridon.
 Gebratener Schöpfenschlägel.
 Gebackene Melonenschnitten.

Abends.

Ulmer Gerstelsuppe.
 Ungarisches Kollaschfleisch.
 Hasenpastete.

Speiszettel für den August.

1. Dienstag Mittags.

Abgegossene Suppe.
Rindfleisch mit Sauce.
Grüne Erbsen mit Krebsen.
Überreste von Hirschziemer, braun
mit Oliven.
Gebratener Kapaun.
Bisquit = Späne.

Abends.

Suppe mit Eingetränktem.
Ragout von Kalbfleisch.
Schöpsenschlägel mit Erdäpfeln.

2. Mittwoch Mittags.

Olio = Suppe.
Rindfleisch auf königliche Art.
Kapuston mit Bratwürsten.
Hühner mit Amarellenbrühe.
Gebratener Hase.
Gedämpfte Birnen.

Abends.

Nierensuppe.
Rindfleisch mit Hopsot.
Maltheferkuchen.

3. Donnerstag Mittags.

Suppe mit Schlickkrapsen.
Rindfleisch mit Sauce.
Gelbe Rüben in Schmetten mit
Pofesen.

Schöpsen = Carbonaden in Sauce.
Wachteln in einer Bräise.
Böhmisches Muskatensbrod.

Abends.

Grüne Fisolensuppe.
Ragout von Hammelschweifen.
Aufgerollte Enten.

4. Freitag Mittags.

Ostersuppe.
Gebackene Eier in der Brühe.
Geüllte Erdäpfel.

Lopfen = Pudding.

Gebratene Barben.

Böhmisches Mandelbrod.

Abends.

Falsche Rindsuppe.
Gefüllter Häupelsalat.
Krebs = Meridon.

5. Samstag Mittags.

Reissuppe.
Rindfleisch mit Sauce.
Grüne Bohnen, säuerlich mit ge-
räucherter Zunge.
Gedünstetes Rindshirn.
Gebratenes Schöpsen = Rippen-
stück.

Anis = Brezeln.

Abends.

Suppe mit Bratwürsten.
Lungenbraten auf englische Art.
Randkuchen.

6. Sonntag Mittags.

Suppe auf Lothringische Art.
Rinds = Fricandeaux.

Gefülltes Süßkraut.
Gedünstete Gansleber.
Gebratene Poularde.
Zuckerstrauben.

Abends.

Suppe von geriebenem Teig.
Rolladen mit Champignons.
Wildenten gespickt und gebraten.

7. Montag Mittags.

Suppe von Eichorienkeimchen.
Rindfleisch mit Sauce.
Krautwürste.

Paštete mit Schnepfen auf Wie-
ner Art.

Nierenbraten.
Salat.

A b e n d s.

Griesuppe.
Hühner mit Milchrahm und Ci-
monienpalten.
Hammelschlägel auf wilde Art.

8. D i n s t a g M i t t a g s.

Suppe mit Eingetränktem.
Rindfleisch mit Sauce.
Gefüllte Gurken mit Beschamel.
Tauben mit Kirsch = Sauce.
Gebratener Fasan.
Trichter = Gebackenes.

A b e n d s.

Fascheesuppe.
Leberkoch.
Kostbraten mit Salat.

9. M i t t w o c h M i t t a g s.

Gebackene Eiersuppe.
Rindfleisch mit Sauce.
Spinat à la Crème mit Fri-
candeaux.
Salami von Repphühnern.
Fase auf Matrosen Art.
Ehergebackenes.

A b e n d s.

Ulmer Gerstelsuppe.
Gefüllte Kohlrabi.
Bespickte kalberne Schnitzel mit
Salat.

10. D o n n e r s t a g M i t t a g s.

Suppe mit gehackten Brieseln.
Rindfleisch mit Sauce.
Repphühner mit rothem gezwun-
genen Kraut.
Dudding von Kalbsfüßen.
Gebratene Gans.
Salat.

A b e n d s.

Junge Gans mit Reissuppe.
Dauerampfer mit Fricandeaux.
Ausgefütterte wälsche Hahnen-
schenkel.

11. F r e y t a g M i t t a g s.

Schaumsuppe.
Weiche Eier.
Carviol mit Parmesankäse.
Purkardische Knödel.
Forellen, wie Stockfisch geblät-
tert.
Englische Schnitten.

A b e n d s.

Wurstsuppe für Fasttage.
Schwarzwurzeln mit Bttuer-
sauce.
Gebratene Duckente.

12. S a m s t a g M i t t a g s.

Erbensuppe mit Schweinsohren.
Rindfleisch mit Sauce.
Gelbe Rüben mit Mandeln.
Grillade von Kalbsfüßen.
Tauben in Sürtout.
Galanterie = Torte.

A b e n d s.

Suppe mit Ragoutknödeln.
Ragout von Champignons.
Wilde Schweinskeule.

13. S o n n t a g M i t t a g s.

Suppe mit Wachteln.
Rindfleisch auf westphälische Art.
Gedünstete Gurken mit Schweins-
Coteletten.

Eingepicktes Lammfleisch.
Gefüllte Ente.

Gedünstete Weichseln.

A b e n d s.

Weinsuppe.
Ragout von Kalbsbriesen.
Pudding von Rindfleisch.

14. M o n t a g M i t t a g s.

Suppe mit Kuttelflecken.
Rindfleisch mit Sauce.
Hühner mit grünen Erbsen.
Roch von Kalbsleber.
Nierenbraten vom Hirsch.
Casserole = Torte mit Kirichen.

A b e n d s.

Griesuppe.

Spanferkel fashirt.

Gebratene Wildenten.

15. D i n s t a g M i t t a g s.

Erdäpfelsuppe.

Rindfleisch mit Wein-Sauce.

Frittüren von Gurken.

Schöpfenfüße mit Creme-Sauce.

Kalbsschlägel.

Salat.

A b e n d s.

Falsche Maurachensuppe.

Kalbfleisch mit Geschmack und
Aussehen eines marinirten
Thunfisches.

Krebse.

16. M i t t w o c h M i t t a g s.

Grüne Bohnensuppe.

Rindfleisch mit Sauce.

Gedämpfte Steckrüben mit Ge-
räuchertem.

Eingesottener Kalbskopf.

Gebratener Rehrücken.

Endivien-Salat.

A b e n d s.

Ragoutsuppe.

Leberkoch.

Gebratene Wachteln mit Salat.

17. D o n n e r s t a g M i t t a g s.

Gemischte Suppe.

Lungenbraten mit Erdäpfel.

Schnitzel von übrig gebliebenem
Kalbsbraten.

Großmütterliche Markwandel.

Sauer eingemachter Schöpfen-
schlägel.

Zigarro's.

A b e n d s.

Reißsuppe.

Kalbshirn in Krebsbutter.

Schinkenstrudel.

18. F r e y t a g M i t t a g s.

Suppe mit Schlickkrapsen von
Karpfenmilch.

Gebackener Eyerkäse.

Carviol-Pompetten.

Egerisches Kirschenkoch.

Schwarzer Fisch.

Spriskuchen.

A b e n d s.

Einbrennsuppe.

Krebspudding.

Blau gesottene Forellen.

19. S a m s t a g M i t t a g s.

Nierensuppe.

Rindfleisch mit Sauce.

Gehacktes Süßkraut mit Schöp-
fen-Coteletten.

Hühner in böhmischer Brühe.

Gefüllter Kapaun.

Weicheltorte.

A b e n d s.

Suppe mit Eingebundenem.

Erdäpfelknödel.

Boeuf à la mode.

20. S o n n t a g M i t t a g s.

Saftsuppe.

Rindfleisch auf böhmische Art.

Endivien mit Lamm-Coteletten.

Pudding von Reiß und Kirschen.

Gefülltes Spanferkel.

Salat.

A b e n d s.

Ulmer Gerstelsuppe.

Ganzes Guter fashirt.

Rehschlägel mit Salat.

21. M o n t a g M i t t a g s.

Kälberne Wurstsuppe.

Rindfleisch mit Sauce.

Erdäpfelknödel mit Geräucher-
tem.

Gepreßtes Schöpfensfleisch.

Tauben in Butterteig.

Sackgebäck.

A b e n d s.

Nudelsuppe.

Ragout von Briesen und Champignons.

Rostbraten mit Salat.

22. D i n s t a g M i t t a g s.

Junge Ganssuppe mit Reis.

Abgetrocknetes Rindfleisch in Brühe.

Erdäpfel auf gemeine Art mit Schöpfensfleisch.

Rindszunge in spanischer Brühe.

Hase in böhmischer Brühe.

Gebackene Artischocken.

A b e n d s.

Fleckerlsuppe.

Maccaroni von Käse und Fleisch.

Gebratene Gans mit Salat.

23. M i t t w o c h M i t t a g s.

Suppe von Süßkraut.

Rindfleisch mit Sauce.

Grüne Erbsen und Salat mit Fricandeaux.

Grillade von übrig gebliebenem Indian.

Gebratene Kepphühner.

Salat.

A b e n d s.

Gebähte Semmelsuppe.

Krebskoch.

Nierenbraten mit Salat.

24. D o n n e r s t a g M i t t a g s.

Gellerie-Suppe.

Boeuf à la Mode.

Erdäpfel mit Majoran und Speck.

Kalbsgekröse in Schmettensauce.

Gebratene wilde Ente.

Salat.

A b e n d s.

Hirnsuppe.

Aufgelaufenes Koch vom Kalbsbraten.

Schinkenstrudel.

25. F r e y t a g M i t t a g s.

Klostersuppe.

Fridatta = Gebäck.

Grüne Bohnen mit aufgelaufenen Schnitten.

Leitmeritzer Hefen = Gugelhupf.

Alaruppe in Erbsenbrühe.

Spießkrapsen.

A b e n d s.

Baumwollensuppe.

Pudding von Erdäpfel.

Krebse.

26. S a m s t a g M i t t a g s.

Suppe mit Lungenstrudeln.

Rindfleisch mit Sauce.

Schinken auf einem Bett von bayerischen Kraut.

Sachée von Kalbslunge.

Gebratener Kapaun.

Salat.

A b e n d s.

Panadelsuppe.

Hühner mit grünen Erbsen und Krebschweifen.

Gespicktes kalbernes Schnitzel mit Salat.

27. S o n n t a g M i t t a g s.

Gestohene Suppe.

Rindfleisch mit Sauce.

Sichorienkeime mit Fricandeaux.

Schweinsrüssel mit Maurachen.

Panirter Hirschziemer mit Ribisel = Gelee.

A b e n d s.

Schüssuppe mit Sago.

Gefüllte Kohlrabi.

Gebratener Fasan, Salat.

28. M o n t a g M i t t a g s.

Braune Suppe mit Nudeln.

Rindfleisch auf Wiener Art.

Tauben mit grünen Erbsen.

Spinatfanzel.

Nierenbraten.
Salat.

Abends.

Ulmer Gerstelsuppe.
Kalbshirn in Krebsbutter.
Hammelbraten mit Gurkensalat.

29. Dienstag Mittags.

Suppe mit Griesfanzel.
Rindfleisch mit gehackter Sauce.
Fricassirte Gurken.
Stoffade von Kalbfleisch mit
Kapern.
Gebratene Ente.
Salat.

Abends.

Brötsuppe mit Eyer und Selch-
würsteln.
Gedünstete Kolladen.
Krebs = Meridon.

30. Mittwoch Mittags.

Suppe mit gefüllten Semmeln.
Rindfleisch mit Sauce.

Carviol = Würste mit weißer
Sauce.

Lungenmuß mit Fricatta.
Gebratener Indian.
Salat.

Abends.

Reißsuppe.
Schweinsohren mit Parmesan-
käse.
Gebratene Gans mit Gurkensala-
t.

31. Donnerstag Mittags.

Junge Ganssuppe.
Rindfleisch mit Sauce.
Kapuston auf Niederländer Art.
Hühner mit Reiß.
Gebratener Kapaun.
Salat.

Abends.

Grüne Erbsensuppe mit Krebs-
schweifen.
Croquette von Geflügel.
Krebspudding.

Speiszettel für den September.

1. Freitag Mittags.

Rohrabisuppe.
 Eierschmalz.
 Ragout von Schwämmen mit
 gebackenen Häupelsalat.
 Einbrenntoch.
 Kalb in Pfeffer auf böhmische Art.
 Spießkrapsen.

Abends.

Champignonsuppe.
 Artischocken mit grünen Erbsen.
 Feine Germstrudel.

2. Samstag Mittags.

Suppe mit Ulmer Gerstel.
 Rindfleisch mit Sauce.
 Eichorienkeime mit Coteletten.
 Speckknödel mit geräuchertem
 Fleisch.

Lammz = Dampfbraten.

Bayreuther = Kuchen

Abends.

Briesuppe.
 Gespickter Lungenbraten.
 Gebackener Leberpudding.

3. Sonntag Mittags.

Brodsuppe mit kleinen Vögeln.
 Gedünsteter Ochsenfleisch.
 Süßkraut mit Schmetten und
 Pofesen.

Gedünsteter Rostbraten.

Gebratener Kapaun.

Salat.

Abends.

Oliosuppe.
 Gedünstete Kolladen.
 Rehshägel mit Salat.

4. Montag Mittags.

Suppe mit Kuttelflecken.
 Rindfleisch mit Sauce.

Grüne Bohnen mit Hühnern.
 Schweinsrüssel mit Mauraden.
 Gebratenes Schöpfenrückenstück.
 Compot von Zwetschen.

Abends.

Nudelsuppe.
 Bestek mit Erdäpfelspurre.
 Pudding von gebratenen Hüh-
 nerbrüsten.

5. Dienstag Mittags.

Panadelsuppe.
 Rindfleisch mit Sauce.
 Gedünstete Steckrüben mit
 Schöpfen = Carbonaden.
 Vögel mit Weintraubensauce.
 Kalbschlägel besonders gut zu-
 gerichtet.
 Salat.

Abends.

Erdäpfelsuppe.
 Linsen mit Nepphühnern.
 Butterpastete mit Ragout.

6. Mittwoch Mittags.

Suppe mit grünen Erbsen.
 Rindfleisch mit Sauce.
 Weiße Rüben mit Bratwürsten.
 Krebsenter.
 Gebratene Haselhühner.
 Salat.

Abends.

Einträufsuppe.
 Auflauf von Hirn.
 Marktstrudel.

7. Donnerstag Mittags.

Braune Suppe mit Semmel-
 knödeln.
 Rindfleisch auf französische Art.
 Grüne Bohnen säuerlich mit
 Schöpfenfleisch.

Glacirte Kälber = Fricandeaux.
Gebratene Ente.
Salat.

A b e n d s.

Gebähte Semmelsuppe.
Schöpfenschlägel mit Erdäpfel.
Englische Torten.

8. F r e y t a g M i t t a g s.

Suppe mit Reisknödeln.
Gefüllte Eier.
Grüne Erbsen mit gebackenen
Grundeln.
Böhmische Tälken.
Gebratener Hecht.
Spritzkuchen.

A b e n d s.

Olla potrida für Fasttage.
Salm mit Ragout.
Pudding von Hecht gebacken.

9. S a m s t a g M i t t a g s.

Junge Ganssuppe mit Reis.
Rindfleisch auf böhmische Art.
Gefüllte Gurken mit Beschamel.
Fricassee von Lammfüßen mit
Fasche.

Gebratene Perchen.
Eiergebackenes.

A b e n d s.

Suppe mit geriebenem Teig.
Leberkoch.
Gebratene Gans mit Salat.

10. S o n n t a g M i t t a g s.

Abgegossene Suppe,
Rindfleisch mit Sauce.
Spinat à la Crème mit Fri-
candeaux.
Gedünsteter Schöpfenschlägel mit
sauren Gurken.
Gebratene Repphühner.
Salat.

A b e n d s.

Fleckerlsuppe.

Schinkennudeln.

Hammelbraten mit Gurkensalat.

11. M o n t a g M i t t a g s.

Hadersuppe.
Rindfleisch mit Sauce.
Erdäpfel auf gemeine Art.
Zwetschkencoch.
Gebratener Fasan.
Salat.

A b e n d s.

Ragoutsuppe.
Eingemachtes Hirschfleisch.
Tyrolerstrudel.

12. D i n s t a g M i t t a g s.

Suppe mit Schlickkrapseln.
Rindfleisch mit Sauce.
Gefülltes süßes Kraut.
Rehwildpret in schwarzer Brühe.
Gebratener Indian.
Salat.

A b e n d s.

Ulmer Gerstelsuppe.
Nierenkoch.
Ragout von Repphühnern in
Breslauer Pastetchen.

13. M i t t w o c h M i t t a g s.

Wurzelsuppe auf französische Art.
Rindfleisch mit Pfeffergurken-
Sauce.

Gefüllter Kohlrabi.
Ragout von Repphühnern in
Breslauer Pastetchen.

Faschirter Rostbraten.
Italienische Mandelwaffeln.

A b e n d s.

Gebähte Semmelsuppe.
Auflauf von Kalbsmilchen.
Kalte Pastete mit Wild- oder
Kalbsfarce.

14. D o n n e r s t a g M i t t a g s.

Suppe vom aufgeschnittenen
Rindfleisch.
Rindfleisch mit Sauce.

Burken mit Fricandeaux.
 Sachée vom Schöpfenschlägel.
 Gebratener Rehschlägel.
 Salat.

Abends.

Suppe mit Leberschöberl.
 Schmackhafte Klöße von Erd-
 äpfeln.
 Haschirtes im Kälbernez.

15. Freitag Mittags.

Schildkrötensuppe.
 Fridatta von Eierschnee mit
 Schwämmen.
 Hecht in böhmischer Sauce.
 Brandeiser Kolatschen.
 Wels mit Butter.
 Anis = Brezeln.

Abends.

Erdäpfelsuppe.
 Aufgelaufenes Reiskoch.
 Forellen blau gesotten.

16. Samstag Mittags.

Carvioluppe.
 Geschmortes Rindfleisch.
 Endivien mit Lamm's-Coteletten.
 Mit Vögeln gefüllte Semmeln.
 Gebratene Tauben.
 Salat.

Abends.

Briesuppe.
 Kolladen mit Champignons.
 Rostbraten mit Salat.

17. Sonntag Mittags.

Suppe mit Eingetränktem.
 Rindfleisch mit Sauce.
 Weiße Rüben mit Bratwürsten.
 Wildpret'süberreste mit Oliven-
 Sauce.
 Gebratene Ente.
 Salat.

Abends.

Suppe mit gebackenen Haschée-
 krapfen.

Ragout von Hammelschweifen.
 Gebratener Hase mit Salat.

18. Montag Mittags.

Suppe auf holsteinische Art.
 Rindfleisch mit Erdäpfel.
 Endivien mit Lamm's-Coteletten.
 Hühner in Weintraubenbrühe.
 Gebratene Gans.
 Salat.

Abends.

Junge Ganselsuppe.
 Hasenpfeffer mit schwarzer Sauce.
 Schinkenstrudel.

19. Dienstag Mittags.

Salatsuppe.
 Rindfleisch mit Beschamel-
 Sauce.
 Gedünstete Burken mit Schweins-
 Coteletten.
 Hühner mit Amarellenbrühe.
 Nierenbraten.
 Salat.

Abends.

Ulmer Gerstelsuppe.
 Hammelschlägel auf wilde Art.
 Maltheser = Kuchen.

20. Mittwoch Mittags.

Braune Suppe mit Nudeln.
 Rindfleisch mit Sauce.
 Gefüllte Erdäpfel.
 Geröstete Rindszunge mit Ka-
 pern = Sauce.
 Tauben mit einem Schlafrock.
 Bisquit = Späne.

Abends.

Semmelsuppe.
 Ragout von Schnepfen.
 Gespickte kälberne Schnitzel mit
 Salat.

21. Donnerstag Mittags.

Suppe mit Egergrauen.
 Rindfleisch mit Sauce.

Steckrüben mit Kalbskaldaunen.
Gedünstete wilde Ente.
Gebratene Gans.
Salat.

A b e n d s.

Erdäpfelsuppe
Ragout von Schweinsfüßen.
Auflauf von Hirn.

22. F r e y t a g M i t t a g s.

Rohrhühnersuppe.
Erdäpfelpüree mit Bratwürsten
von Karpfen und geräucher-
tem Lachs.
Abgeschmalzener Carviol mit Käse.
Biberschweif.
Sandtorte.

A b e n d s.

Baumwollensuppe.
Verlorne Eier in Champignons-
Sauce.
Gebratene Rohrhühner.

23. S a m s t a g M i t t a g s.

Kalbskopfsuppe.
Rindfleisch mit Weinbeer-Sauce.
Faschirter Kapuston mit Reis.
Salmi von Repphühner.
Gebratener Schöpfenschlägel.
Salat.

A b e n d s.

Brotsuppe.
Nierenkoch.
Russisches Kostbratet mit Salat.

24. S o n n t a g M i t t a g s.

Suppe mit Leberknödeln.
Rindfleisch mit Sauce.
Grüne Erbsen mit Häupelsalat.
Grillade von übrig gebliebenem
Indian.

Repphühner in Traubensaft ma-
rinirt.

Kleine Apfelkuchen.

A b e n d s.

Gurkensuppe.

Aufgelaufenes Koch vom Kälber-
nen Braten.

Rehrbraten mit Salat.

25. M o n t a g M i t t a g s.

Suppe mit geriebenem Teig.
Rindfleisch mit Sauce.
Krautwürste.
Schinkenkoch.
Gebratene Poularde.
Salat.

A b e n d s.

Weinsuppe.
Leberkoch.
Nierenbraten mit Salat.

26. D i n s t a g M i t t a g s.

Suppe mit Bratwürsten.
Rindfleisch mit Sauce.
Gelbe Rüben mit Mandeln.
Schnepsen in brauner Sauce.
Indian als Igel.
Salat.

A b e n d s.

Suppe mit Eingebundenem.
Schweins-Nieren im Wein ge-
dünstet.
Schinkenstrudel.

27. M i t t w o c h M i t t a g s.

Sellerie-Suppe.
Rindfleisch mit Sauce.
Carviol mit Kalbfleisch.
Gedämpfte Vögel.
Spanferkel auf deutsche Art.
Buttertörtchen.

A b e n d s.

Griessuppe.
Böftek mit Erdäpfel.
Gebratene Tauben mit Salat.

28. D o n n e r s t a g M i t t a g s.

Suppe von jungen Hühnern.
Boeuf à la Mode.
Grüne Erbsen mit faschirten Ur-
tischocken.

erchen in Ragout.
 Trauben = Pastete.
 Gebratene Gans.
 Salat.

Abends.

Almer Gerstelsuppe.
 Lierenbraten vom Hirsch.
 Ägerpudding.

29. Freytag Mittags.

Westphälische Biersuppe.
 Spinat mit Ochsenaugen.
 recht in pohlischer Sauce.
 Koch von gelben Rüben.
 Gebackene Schleen.
 Apfelgebackenes in Weinbrühe.

Abends.

Kaische Chokoladesuppe.

Schildkröten in Blutsauce.
 Gebratene Fischotter.

30. Samstag Mittags.

Gurkensuppe.
 Rindfleisch mit holländischer
 Sauce.
 Artischocken mit grünen Erbsen
 und Kalbfleisch.
 Ragout von Hammelschweifen.
 Panirter Hirschziemer mit ge-
 dünsteten gedörrten Weichseln.

Abends.

Abgegossene Suppe.
 Hospot.
 Erdäpfelknödel.

Speiszettel für den October.

1. Sonntag Mittags.

Erbensuppe mit übrig gebliebenen Ganskeulen.
 Rindfleisch mit Sauce.
 Süßes Kraut mit Saucischen.
 Brieseln in Weintraubensauce.
 Gebratene Vögel.
 Äpfelwürstchen.

Abends.

Suppe mit Griesfanzel.
 Fricassée von Tauben.
 Gedünstetes Rindfleisch mit einer Kruste von Erdäpfeln.

2. Montag Mittags.

Suppe mit Bratwürsten.
 Rindfleisch mit Sauce.
 Wälscher Reiß mit Kalbfleisch.
 Gesottener Schweinskopf.
 Gebratene Gans.
 Salat.

Abends.

Junge Ganselsuppe mit Eingetränktem.
 Faschirter Hase.
 Ausgezogene Mehlstrudel.

3. Dienstag Mittags.

Suppe mit Kuttelflecken.
 Rindfleisch mit Sauce.
 Böhmische Erbsen mit Coteletten.
 Gefüllter Ochsenmagen.
 Schöpfenschlägel mit sauren Gurken.
 Taubenküchen.

Abends.

Gebähte Semmelsuppe.
 Leberkoch.
 Kronawetter gebraten.

4. Mittwoch Mittags.

Suppe von geriebenem Teig.
 Rindfleisch mit Sauce.
 Faschirter Kapuston mit Reiß.
 Hühner in Schmetten.
 Ente mit Kastanien.
 Buttertörtchen.

Abends.

Nudelsuppe.
 Gebratene Ente.
 Gebackene Erdäpfelknödel.

5. Donnerstag Mittags.

Spanische Suppe.
 Rindfleisch mit Sauce.
 Endivien mit Ente.
 Kalbsfleischknödel.
 Gepreßter Schinken.
 Krautsalat.

Abends.

Fisolensuppe.
 Ragout von Schweinsfüßen.
 Gebratene Gans.

6. Freitag Mittags.

Dicke Petersiliensuppe.
 Gesehte Eier.
 Abgeschmalzener Carviol mit Käse.

Spanische Nudeln.
 Gebackener Hecht in Weintraubensauce.
 Äpfelstrudel.

Abends.

Erdäpfelsuppe.
 Abgetriebene Butternockerln.
 Eier mit Pickelhäringen.

7. Samstag Mittags.

Augsburger Suppe.
 Rindfleisch mit Sauce.
 Weiße Rüben mit Bratwürsten.

Junge Gans mit Carviol.
 gestürzter Hase.
 mischnitten.

Abends.

gegossene Suppe.
 Hensen mit Repphühnern.
 Markstrudel.

8. Sonntag Mittags.
 Suppe mit gefülltem Süßkraut.
 Rindfleisch mit Sauce.
 Erdäpfel mit Majoran u. Speck.
 Pudding von Rindfleisch.
 Gebratener Kapaun.
 Salat.

Abends.

Echüsuppe mit Reißknödel.
 Auflauf von Kalbsmilchen.
 gepickte kalberne Schnitzel.

9. Montag Mittags.

Eigersuppe.
 Rindfleisch mit Hetschepetschsauc.
 artischoken mit gelben Rüben
 und grüner Petersilie.
 Hungenmuß mit Fridatta.
 Schweinsbraten.
 Salat.

Abends.

Hiersuppe.
 Schöpfenschlägel mit Erdäpfel.
 Wiener Auflauf von Maschanz-
 geräpfeln.

10. Dienstag Mittags.

Braune Suppe mit Semmel-
 Knödeln.
 Rindfleisch mit Sauce.
 Krauerkraut mit Lerchen.
 Spinat = Fanzel.
 gefüllte Ente.
 süßlichstrikel.

Abends.

amer Gerstelsuppe.
 Rindfleisch in Most.
 gebackene Topfeinudeln.

11. Mittwoch Mittags.
 Potage mit Erdäpfelknödelchen.
 Rindfleisch mit königlicher Sauce.
 Steckrüben mit Schöpfensfleisch.
 Leberpudding.
 Gebratene Gans.
 Salat.

Abends.

Griessuppe.
 Rostbraten mit Salat.
 Schinkenfleckerln.

12. Donnerstag Mittags.

Junge Gansuppe.
 Rindfleisch mit Sauce.
 Spinat mit geräuchertem Fleisch.
 Eingemachte Hühner mit Para-
 deisäpfel = Sauce.
 Gebratene Kronawetter.
 Krautsalat.

Abends.

Hirnsuppe.
 Ragout von Allerhand mit Brie-
 sen und Champignons.
 Nierenbraten mit Salat.

13. Freitag Mittags.

Hetschepetschsuppe.
 Gebackene Eier in Brühe.
 Stockfisch mit Erdäpfeln.
 Gedünstete Zwetschen.
 Hausen mit Kren.
 Lorte von Weintrauben.

Abends.

Baumwollensuppe.
 Schwarzwurzeln mit Butter-
 sauce.
 Schüssel = Pastete mit Hecht-
 Ragout.

14. Samstag Mittags.

Braune Suppe mit Schöberl.
 Rindfleisch mit Sauce.
 Geschmorte weiße Rüben mit
 Schweinsfleisch.
 Schöpfenschlägel mit Äpfelbrühe.

Gebratene Poularde.
Salat.

A b e n d s.

Reißsuppe.
Geröstete Nieren.
Erdäpfelpudding.

15. S o n n t a g M i t t a g s.
Suppe von weißen Rüben.
Rindfleisch mit Sauce.
Sellerie mit Kalbfleisch.
Wildpret mit Apfelbrühe.
Tauben gespickt und gebraten.
Chokolade = Bisquit.

A b e n d s.

Weinsuppe.
Aufgelaufenes Lungenkoch.
Rehbraten mit Salat.

16. M o n t a g M i t t a g s.
Suppe mit Schlicktrappen von
Bratwürsten.
Rindfleisch mit Sauce.
Krautwürste.
Wildschweinernes mit Hetsche-
petschsauc.
Gebratener Indian.
Salat.

A b e n d s.

Erdäpfelsuppe.
Hase auf Matrosen Art.
Schinkenstrudel.

17. D i n s t a g M i t t a g s.
Schneppensuppe.
Rindfleisch mit Kräutersauce auf
spanische Art.
Sauerkraut mit Maschanzger =
Äpfeln.
Gedünstetes Rindsgehirn.
Hirschbrust im Ofen.
Torteleiten.

A b e n d s.

Falsche Maurachensuppe.

Sauerkraut mit Kalbsnieren ge-
dünstet.

Gebratene Ente mit Salat.

18. M i t t w o c h M i t t a g s.
Suppe mit Griesfanzel.
Rindfleisch mit Sauce.
Saure Erdäpfel mit Schöpfen-
fleisch.
Ragout von Schnepfen.
Gebratener Kapaun.
Salat.

A b e n d s.

Brotsuppe mit Eyer und Seld-
würsteln.
Kohl mit Reiß und Schinken.
Gebratener Hase mit Sellerie-
salat.

19. D o n n e r s t a g M i t t a g s.
Suppe mit Nockerln.
Rindfleisch mit Sauce.
Endivien mit Bratwürsten.
Repphühner in Limonienbrühe.
Wachteln in der Pfanne.
Gebäckene Quitten.

A b e n d s.

Nudelsuppe.
Ragout von Hammelschweissen.
Gebratene Kronawetter.

20. F r e y t a g M i t t a g s.
Äpfelsuppe.
Gefüllte Eyer.
Spinat mit Pofesen von Kar-
pfenmilch.
Koch von Maschanzger = Äpfeln.
Karpfen in süßer schwarzer Brühe.
Schüsseltorte.

A b e n d s.

Linsensuppe.
Eyer = Ragout.
Pudding à la Rodney.

21. S a m s t a g M i t t a g s.
Suppe mit Ulmer Gerstel.

Rindfleisch mit Majoranbrühe.
 Rotes gezwungenes Kraut mit
 Repphühnern.

Pudding von Rindsfüßen.

Gebratener Kapaun.

Schwefschken = Compot.

Abends.

Gebährte Semmelsuppe.

Glacirte Hammelszungen.

Aufgerollte Enten.

22. Sonntag Mittags.

Suppe mit Mehlknödeln.

Rindfleisch mit Sauce.

Carviol mit Kalbfleisch.

Gefüllte Äpfel mit Vögeln.

Gebratene Kalbsbrust.

Salat.

Abends.

Suppe mit Eingebundenem.

Schweinsnieren in Wein.

Hammelschlägel auf wilde Art.

23. Montag Mittags.

Suppe mit Eingetränktem.

Rindfleisch mit Sauce.

Gebackene Erdäpfel.

Tricassée von gespicktem Kalb-
 fleisch.

Bedämpfter Hase.

Canin de Veau.

Abends.

Reißsuppe.

Hammelschulter glacirt.

Kapaun mit Austern gefüllt und
 gebraten.

24. Dienstag Mittags.

Reißsuppe.

Rindfleisch mit Sauce.

Chorien mit Fricandeaux.

Trillirtes Ruheuter in Limonien-
 sauce.

Smirter Schweinschlägel.

Salat.

Abends.

Selleriesuppe.

Kalbsgekröse auf italienische Art.

Auflauf von Hirn.

25. Mittwoch Mittags.

Suppe von gelben Rüben.

Rindfleisch mit Sauce.

Spinat mit gebackener Leber.

Vögel vom Kalbfleisch.

Gebratener Fasan.

Salat.

Abends.

Ulmer Gerstelsuppe.

Bösteß mit Erdäpfelpüree.

Magenstrudel.

26. Donnerstag Mittags.

Suppe mit Speckknödeln.

Rindfleisch mit Sauce.

Bayrisches Kraut mit übrig ge-
 bliebenem gepreßten Schinken.

Quittenkoch.

Gefüllte Perchen.

Galanterie = Torte.

Abends.

Ragoutsuppe.

Schweinsohren mit Parmesan-
 käse.

Hirschziemer mit Salat.

27. Freitag Mittags.

Selleriesuppe.

Saure Eier mit Schmetten.

Erdäpfel in saurer Schmetten.

Grieskoch.

Aslruppe mit Sauerkraut.

Krumme Kipfel.

Abends.

Erdäpfelsuppe.

Hechtenkoch.

Maispudding.

28. Samstag Mittags.

Hirnsuppe.

Rindfleisch auf bayrische Art.

Gefülltes Süßkraut.
 Gefülltes Kalbsgekröse.
 Tauben = Fricandeaux.
 Gebratene Äpfel mit Zucker=
 Mand.

A b e n d s.

Hachéesuppe.
 Faschirte Hühner.
 Aufgeschnittener Schinken.
 29. Sonntag Mittags.
 Suppe mit aufgeschnittenem
 Rindfleisch.
 Rindfleisch mit Sauce.
 Gedämpfte Steckrüben mit Ge=
 räuchertem.
 Saure Schwämme.
 Gansleber im Netz gebraten.
 Gedünstete Quitten.

A b e n d s.

Schüssuppe mit Sago.
 Schöpfenschlägel mit Erdäpfel.
 Pudding von Pomeranzen.
 30. Montag Mittags.
 Nierensuppe.
 Rindfleisch mit Sauce.

Gelbe Rüben mit auf dem Rost
 gebratenen Leberbleibseln vom
 Kalbschlägel.
 Gedämpfte Tauben.
 Gebratene Lerchen.
 Gedämpfte Birnen.

A b e n d s.

Suppe mit geriebenem Teig.
 Zahmes Schweinefleisch auf wilde
 Art zubereitet.
 Gebratener Hase mit Krautsalat.

31. Dienstag Mittags.

Braune Suppe mit Nudeln.
 Rindfleisch mit Sauce.
 Kapuston mit gepöckelter Zunge.
 Tyroler = Strudel.
 Gebratene Gans.
 Salat.

A b e n d s.

Fisolensuppe.
 Ragout von Schweinsfüßen.
 Kalte Pastete mit Wild = oder
 Kalbsfarce.

Speiszettel für den November.

1. Mittwoch Mittags.

Junge Ganssuppe.
Rindfleisch mit Sauce.
Gefüllte Sellerie.
Reiß = Melone.
Gebratene Poultarde.
Salat.

Abends.

Erdäpfelsuppe.
Aufgelaufenes Lungenkoch.
Knödel von Lapin.

2. Donnerstag Mittags.

Münchener Suppe.
Rindfleisch mit Sauce.
Erdäpfel = Polenta.
Ungarisches Kollaschfleisch.
Gebratener Rehrücken.
Apfel in rother gesulzter Brühe.

Abends.

Gebähte Semmelsuppe.
Kaschirtes im Kälbernez.
Schinken mit gebackenen Sem-
melspalten.

3. Freitag Mittags.

Benedictiner = Suppe.
Gebraten.
Gefüllte Erdäpfel.
Lefenstrudel.
Gebackener Karpfen.
Sellerie = Salat.

Abends.

Auschelsuppe.
Portugiesische Eier.
Kastete mit Aal.

4. Samstag Mittags.

Suppe mit Fridatta = Nudeln.
Rindfleisch mit Sauce.
Gedämpftes Sauerkraut.
Kofel = Mehlspeise.

Hase im Schneehause.
Wiener Torte.

Abends.

Griessuppe.
Auflauf von Hirn.
Gebratene Kronawetter.

5. Sonntag Mittags.

Eyerdottersuppe.
Rindfleisch mit Sauce.
Braunkohl mit Kastanien und
Bratwürsten.
Gedämpfte Vögel.
Gebratener Kapaun.
Salat.

Abends.

Reißsuppe.
Rindfleisch in Most.
Gespickte Guter mit Sauce.
Hachée.

6. Montag Mittags.

Suppe mit Schwammknödeln.
Rindfleisch mit Sauce.
Saure Rüben mit aufgebratenen
Überresten vom Schweins-
schlägel.
Gans mit Fricassée.
Gefüllte Lerche.
Apfelschnitten.

Abends.

Ulmer Gerstelsuppe.
Maccaroni mit Käse und Fleisch.
Gebratener Hase mit Krautsalat.

7. Dienstag Mittags.

Suppe mit einem großen Rind-
fleischknödel.
Rindfleisch mit Sauce.
Kohl mit geselchter Zunge.
Gedünsteter Rostbraten.

Gebratener Kapaun mit Austern.
Brezeln.

Abends.

Biersuppe.

Hasenpfeffer mit Erdäpfeln.
Rostbraten mit Salat.

8. Mittwoch Mittags.

Zunge Ganssuppe mit Reis.
Rindfleisch mit Sauce.
Endivien mit Coteletten.
Nieren in Sauce.
Gebratene Repphühner.
Salat.

Abends.

Ragoutsuppe.
Ragout von Hammelschweifen.
Wiener-Auflauf von Maschanz-
geräpfeln.

9. Donnerstag Mittags.

Suppe mit Leberknödeln.
Rindfleisch mit Sauce.
Saure Rüben mit Bratwürsten.
Hühner mit Kastanien.
Gebratene Wachteln.
Zimmtsrauben.

Abends.

Suppe mit Fleckerln.
Bruckfleisch.
Schöpsenschlägel mit Erdäpfel.

10. Freitag Mittags.

Zimmtsuppe.
Häring mit Eyer gebacken.
Gewickelte Spinatknödeln.
Schlesische Semmelwürstchen.
Stockfisch mit Senf.
Trichter-Gebackenes.

Abends.

Rohrhühnersuppe.
Schüsselpastete mit Hecht.
Gebratene Rohrhühner.

11. Samstag Mittags.
Braunkohlsuppe.

Rindfleisch mit Sauce auf holländische Art.

Stekrüben mit Schweinsohren.
Gebratene Kalbsleber.
Ente mit Champignons.
Austern-Pastete.

Abends.

Linsensuppe.
Glacirte Hammelszungen.
Reisauflauf.

12. Sonntag Mittags.

Suppe mit Bratwürsten.
Rindfleisch mit Sauce.
Faschirter Kapuston mit Reis.
Bögerl vom Kalbfleisch.
Gebratener Indian.
Salat.

Abends.

Hachéesuppe.
Gedünstetes Hirschfleisch mit
Weinsauce.
Nierenbraten mit Salat.

13. Montag Mittags.

Suppe mit Bratenknochen.
Rindfleisch auf englische Art.
Gefüllter Braunkohl.
Gedünstete Tauben mit Pasteten.
Rehschlägel in Mandelbrühe.
Gebackene Quitten.

Abends.

Nudelsuppe.
Ragout von Schweinsfüßen.
Gebratene Kronawetter.

14. Dienstag Mittags.

Selleriesuppe.
Rindfleisch mit Sauce.
Erdäpfel mit Majoran und
Speck.
Gedünstete wilde Ente.
Panirter Schweinschlägel.
Salat.

A b e n d s.

Gebähte Semmelsuppe.
 Dauerkraut mit Fasan.
 Mohnstrudel.

15. M i t t w o c h M i t t a g s.

Erbsen- und Graupensuppe.
 Rindfleisch mit Sauce.
 Sellerie mit Kalbfleisch.
 Böhmisches Butternudeln.
 Schinken auf portugiesische Art.
 Kleiner Apfelfuchen.

A b e n d s.

Briesuppe.
 Ricassée vom übrig gebliebenen
 Kalbsbraten.
 Dudding von Leber mit Kapern-
 sauce.

16. D o n n e r s t a g M i t t a g s.

Nockerlsuppe.
 Rindfleisch mit Sauce.
 Steckrüben mit Kalbskaldaunen.
 Kürschhoren mit Trüffeln.
 Gebratene Haselhühner.
 Salat.

A b e n d s.

Erdäpfelsuppe.
 Gedünstete Kolladen.
 Gebratene Ente.

17. F r e y t a g M i t t a g s.

Kastaniensuppe.
 Ferkeln mit Zucker und klei-
 nen Rosinen.
 Steckrüben mit gebackenem
 Stockfisch.

Abgetriebenes Fanzel in Wein.
 Karfen auf ungarische Art.
 Paulaschen.

A b e n d s.

Hogenuppe.
 Corellen blau gesotten.
 Weiß Meridon.

18. S a m s t a g M i t t a g s.

Suppe mit goldenen Schnitten.

Rindfleisch mit Sauce.
 Artischocken mit Butterbrühe.
 Wilder Schweinskopf.
 Gebratene Hühner.
 Salat.

A b e n d s.

Linsensuppe.
 Ungarisches Kollaschfleisch.
 Gespickte Kälberne Schnitzel.

19. S o n n t a g M i t t a g s.

Suppe mit Hirnwandeln.
 Rindfleisch mit Sauce.
 Rothes Süßkraut mit geback-
 ner Leber.
 Gerösteter Kalbsrücken in einer
 Brühe.
 Hühner auf französische Art ge-
 backen.
 Glasscheiben von Äpfeln.

A b e n d s.

Nockerlsuppe.
 Gebratene Ente.
 Schinkenpastete.

20. M o n t a g M i t t a g s.

Schnepfensuppe.
 Rindfleisch mit Sauce.
 Geschmorte weiße Rüben.
 Gedünsteter Rostbraten.
 Gefüllter Hase.
 Apfeltorte.

A b e n d s.

Ragoutsuppe.
 Faschirtes im Kälberneß.
 Scheiterhaufen.

21. D i n s t a g M i t t a g s.

Panadelsuppe.
 Rindfleisch mit Sauce.
 Erdäpfelknödel mit Geräucher-
 tem.
 Dotterkoch.
 Gebratener Schweinschlagel.
 Krautsalat.

A b e n d s.

Ulmer Gerstelsuppe.
 Grillirte Ochfengaugen mit
 Spießchen.
 Erdäpfel-Polenta.

22. M i t t w o c h M i t t a g s.

Suppe mit in Butter verlornen
 Eiern.
 Rindfleisch mit Sauce.
 Carviol mit Hühnern.
 Süße Eyerknödel.
 Gebratener Schöpfenschlägel.
 Reistorte.

A b e n d s.

Reißsuppe.
 Aufgelaufenes Leberkoch.
 Wilde Schwein-Filets gebraten.
 23. D o n n e r s t a g M i t t a g s.
 Brotsuppe mit kleinen Vögeln.
 Rindfleisch mit Sauce.
 Süßkraut in Schmette mit Po-
 fesen.
 Kalbfleisch mit Basilicum.
 Gebratene Gans.
 Salat.

A b e n d s.

Griessupe.
 Cöte de boeuf in der Braise.
 Tyroler Strudel.

24. F r e y t a g M i t t a g s.

Karthäusersuppe.
 Omeletten mit Äpfeln.
 Schnecken mit Kastanien.
 Braunkohlkoch.
 Hecht gebraten mit Austern.
 Anis-Kuchen.

A b e n d s.

Bäuschelsuppe.
 Gefäumtes Quittenkoch.
 Gebackene Karpfen.

25. S a m s t a g M i t t a g s.
 Suppe mit geriebenem Teig.

Rindfleisch mit Sauce.

Krautwürste.

Wälscher Reiß mit Kalbfleisch.

Gebratene Ente mit Brühe.

Äpfelwürstchen.

A b e n d s.

Gebähte Semmelsuppe.

Nierenkoch.

Spickgans.

26. S o n n t a g M i t t a g s.

Schüssuppe mit Sago.

Rindfleisch mit Sauce.

Gelbe und weiße Rüben mit
 Coteletten.

Tauben mit saurer Schmette.

Gebratene Poularde.

Salat.

A b e n d s.

Hachéesuppe.

Kalbsgekröse auf italienische Art.

Hasenbraten mit Krautsalat.

27. M o n t a g M i t t a g s.

Spinatsuppe mit Hühnern.

Gedämpftes Rindfleisch auf böh-
 mische Art.

Sauerkraut mit Austern.

Geröstete Rindszunge mit Ka-
 pfernsauce.

Gefüllte Gans mit Kastanien.

Martini-Hörnle.

A b e n d s.

Fleckerlsuppe.

Hasenpfeffer mit Erdäpfeln.

Schinkenstrudel.

28. D i n s t a g M i t t a g s.

Gasttsuppe.

Rindfleisch mit Sauce.

Gelbe Rüben mit Nektwürsten.

Fricassirte Schöpfenfüße.

Gebratener Indian.

Salat.

A b e n d s.

Nudelsuppe.

Rindfleisch mit Weichsel- oder
Himber- Glace.
Dudding vom übrig gebliebenen
Geflügel.

29. Mittwoch Mittags.
Lierensuppe.

Rindfleisch mit Sauce.

Reiße Rüben mit Schweinsfleisch.

Buttelflecke.

Gebratene Schnepfen.

Englische Schnitten.

Abends.

Geöstene Lebersuppe.

Hirnauflauf.

Erdäpfelknödel.

30. Donnerstag Mittags.

Suppe mit Markknödeln.

Rindfleisch mit Sauce.

Erbfen mit Kaiserfleisch.

Fricassirte Tauben.

Gebratene Vögel.

Buttertörtchen.

Abends.

Fisolenuppe.

Rostbraten mit Salat.

Maccaroni mit Käse und Fleisch.

Speiszettel für den December.

1. Freytag Mittags.

Zwiebelsuppe.
Gefülltes Eyserschmalz.
Spinat mit Nudelwürsten.
Fischnockerln.
Hecht mit Sardellenbutter.
Pomeranzenbrot.

Abends.

Baumwollensuppe.
Schnecken mit Kren.
Italienische Polenta.

2. Samstag Mittags.

Erdäpfelsuppe.
Rindfleisch mit rothen Rüben.
Hospot von Grünem.
Kalbfleisch mit Buttersauce.
Eingemachte Hühner mit Limonien-
sauce. Gallanterietorte.

Abends.

Selleriesuppe.
Gedämpfter Hammelschlägel.
Reißauflauf.

3. Sonntag Mittags.

Französische Suppe.
Rindfleisch auf böhmische Art.
Artischocken mit Kalbfleisch.
Hühner in Pomeranzenbrühe.
Gebratener Rehrücken.
Salat. Buttertörtchen.

Abends.

Oliosuppe.
Dünn geschnittenes Wildschwein-
fleisch.
Gebratene Gans.

4. Montag Mittags.

Suppe mit Fleischwandeln.
Rindfleisch mit Sauce.
Saure Rüben mit Bratwürsten.
Salini von Vögeln.

Gebratene Poularde.
Salat.

Abends.

Panadelsuppe.
Schweinsohren mit Parmesan-
käse.
Gebackener Leberpudding.

5. Dienstag Mittags.

Himmelthausuppe.
Rindfleisch in Most.
Blauer Kohl mit Bratwürsten.
Gefüllter Schöpfenmagen.
Gebratene Repphühner.
Salat.

Abends.

Suppe mit Eingetränktem.
Ungarisches Kollaschfleisch.
Erdäpfelpastete.

6. Mittwoch Mittags.

Suppe mit Lungenstrudeln.
Rindfleisch mit Sauce.
Gefüllter Kohlrabi.
Reiß mit Äpfeln.
Nierenbraten.
Salat.

Abends.

Griessuppe.
Rindfleisch in Most.
Marktstrudel.

7. Donnerstag Mittags.

Nudelsuppe.
Rindfleisch mit Sauce.
Rostbraten mit Erdäpfel.
Nierenkoch.
Schweinbraten im Netz.
Salat.

Abends.

Reißsuppe.

Pudding von Rindfleisch.
Weinkoch.

8. Freytag Mittags.

Herstel mit Champignons.
Fridatta-Nudeln mit Sardellen.
Sauerkraut mit Kogen.
Semmelshmarn.
Karpfen auf böhmische Art.

Abends.

Bäuschelsuppe.
Hechtenkoch.
Lusternpastetchen.

9. Samstag Mittags.

Suppe mit Schlickkrapseln.
Rindfleisch mit Sauce.
Gebackenes Süßkraut.
Eingemachtes vom Kalbskopf.
Gebratener Hase.
Gefüllte Schneeballen.

Abends.

Ulmer Gerstelsuppe.
Leberkoch.
Pudding von übrig gebliebenem
Geflügel.

10. Sonntag Mittags.

Grüne Schüssuppe.
Rindfleisch mit Sauce.
Sauerkraut mit Blutwurst.
Auflauf vom übrig gebliebenen
Kalbsbraten.
Kapaun im Schlafrock.
Compot von Kastanien.

Abends.

Weinsuppe.
Gedünstete Rolladen.
Hemfenschlägel.

11. Montag Mittags.

Suppe mit Semmelknödeln.
Rindfleisch mit Sauce.
Saure Rüben mit Schweins-
Coteletten.

Gehäck von Kalbsmilz.
Tauben auf Nepphühner = Art.
Compot von Reinetten.

Abends.

Gebähte Semmelsuppe.
Hasenpfeffer mit Erdäpfel.
Gebratene Ente.

12. Dienstag Mittags.

Suppe mit Steckrübenknödeln.
Rindfleisch mit Sauce.
Carviol mit Hühnern.
Gedünstete Hirschleber.
Gebratener Kalbschlägel.
Salat.

Abends.

Ragoutsuppe.
Kalbsgekröse auf italienische Art.
Frankfurter Leberknödel.

13. Mittwoch Mittags.

Suppe mit Griesshöberl.
Rindfleisch mit durchgetriebenen
Gurken.

Steckrüben mit geräucherter
Zunge.

Heiß abgefottene Hühner.
Gebratener Fasan.
Salat.

Abends.

Fisolensuppe.
Gespickter Lungenbraten mit
Erdäpfel.
Reißpudding mit Kirschensauce.

14. Donnerstag Mittags.

Hirnsuppe.
Rindfleisch mit Sauce.
Gefülltes Süßkraut.
Brabanter Kalbs = Carbonaden.
Schöpfenstück auf französische
Art.

Eyergebackenes.

Abends.

Nudelsuppe.

Schweinsnieren mit Wein.
Chokoladestrudel.

15. Freytag Mittags.
Fisolensuppe.
Gebratene Eyer mit Ragout.
Karpfen mit Steckrüben.
Apfelstrudel.
Kleine gebratene Fische.
Aufgelaufene Apfelblätter.

Abends.

Hetschepetschsuppe.
Zimmluch.
Malpastete.

16. Samstag Mittags.
Rumforter Suppe.
Rindfleisch mit Sauce.
Erdäpfel mit Beschamel und
Schinken.
Übrig gebliebenes Wildpret in
einer Casserole = Pastete.
Gebratener Indian.
Salat.

Abends.

Fleckerlsuppe.
Croquette vom Geflügel.
Schinken mit gebackenen Sem-
melspalten.

17. Sonntag Mittags.
Nockerlsuppe.
Rindfleisch mit Sauce.
Gefüllte weiße Rüben.
Ochsenzunge mit Hetschepetsch-
Sauce.
Schöpsenschlägel mit Paradeis-
äpfel-Sauce.
Butterbogen.

Abends.

Gestohene Lebersuppe.
Hirnaufauf.
Wilde Schweinskeule.

18. Montag Mittags.
Wurzelsuppe auf französische Art.

Rindfleisch mit Sauce.
Erdäpfel mit Schweinfleisch.
Grillade von übrig gebliebenem
Indian.
Gedünsteter Hase in Gurken-
Sauce.
Muskettierbrot.

Abends.

Haschéesuppe.
Nierenkuch.
Kronawetter gebraten.

19. Dienstag Mittags.
Suppe mit Leberknödeln.
Rindfleisch mit kalter Sardel-
lensauce.
Süßkraut mit gebackenen Kalbs-
füßen.
Kastanienkuch.
Gebratener Rehrücken.
Salat.

Abends.

Suppe mit geriebenem Teig.
Wilde Schwein-Filets gebraten.
Auflauf von Sago.

20. Mittwoch Mittags.
Suppe mit Eingetränktem.
Rindfleisch mit Sauce.
Spinat à la Crème mit Tri-
candeaux.
Gefüllte Kälbermilz.
Repphühner mit Mäschern.
Böhmisches Bisquit mit kleinen
Rosinen.

Abends.

Ulmer Gerstelsuppe.
Aufgelaufenes Lungenkuch.
Nierenbraten mit Salat.

21. Donnerstag Mittags.
Panadelsuppe.
Rindfleisch mit Sauce.
Braunkohl mit Bratwürsten.
Brotkuch.

Gebratene Ente.

Salat.

Abends.

Hirnsuppe.

Gebratene Wachteln.

Auflauf von Kalbsmilchen.

22. Freytag Mittags.

Fischbäuschelsuppe.

Eyer mit Pickelhäringen.

Sauerkraut mit gebacknem Hecht.

Schnecken mit Kren.

Stockfischpastete.

Abends.

Mohrhühnersuppe.

Schwarzwurzeln mit Butter-
sauce.

Mohrhühner in brauner Sauce.

23. Samstag Mittags.

Suppe mit Fischknödel.

Maccaroni mit Käse.

Linsen mit Bratfisch.

Reisauflauf.

Pudding von Fadennudeln.

Abends.

Baumwollensuppe.

Häringe en Roquelaure.

Rach auf den Rost.

24. Christabend Sonntag.

Mittags.

Hetschepetschsuppe mit Wein.

Weiche Eyer.

Abends.

Schildkrötensuppe.

Kolladen von Ehern.

Salm mit Ragout.

Karpfe in böhmischer Sauce mit
Sauerkraut.

Erdäpfelnudeln mit gedünstetem
dürren Obst.

Biberschweif.

Pudding von Hecht, gebacken.

Fischotter.

Blau gefottene Forellen.

Malpastete.

Mohnstrudel.

25. Christtag Montag.

Mittags.

Repphühnersuppe.

Boeuf à la mode.

Kapaun mit Sauerkraut.

Kalbsbrust mit Champignons.

Pastete mit jungen Trauben.

Gebratener Indian, Salat.

Lingertorte, Obst, Strikeln.

Abends.

Oliosuppe.

Kaltes Geflügel, Braten, Zün-
ge, Schinken.

Bäckwerk.

26. Dienstag Mittags.

Augsburger Suppe.

Rindfleisch mit Sauce.

Braunkohl auf böhmische Art.

Gebackenes Ruheuter.

Gebratene Gans.

Salat.

Abends.

Junge Gansessuppe.

Ragout von Überbleibseln.

Erdäpfelsalat mit Hering.

27. Mittwoch Mittags.

Suppe mit Speckknödeln.

Rindfleisch auf russische Art.

Gelbe Rüben mit Negerwürsten.

Kalbfleisch mit Paradiesäpfel-
Sauce.

Gebratener Schöpfenschlägel.

Salat.

Abends.

Griesuppe.

Leberkoch.

Rostbraten mit Salat.

28. Donnerstag Mittags.

Suppe mit Ruttelflecken.

Rindfleisch mit Sauce.
 Durchgeschlagene Linsen mit Pos-
 fesen.
 Gedünstete Tauben mit Erd-
 äpfeln.
 Gebratener Kapaun.
 Salat.

Abends.

Ulmer Gerstelsuppe.
 Ragout von Hammelschweifen.
 Gebratene Ente mit Endivien-
 Salat.

29. Frentag Mittags.

Braune Suppe mit Fischknö-
 deln.
 Aufgegangene Eyer.
 Erdäpfel mit Sardellen.
 Milchrahmstrudel.
 Gebackener Schleyen.
 Salat.

Abends.

Olla potrida für Fasttage.
 Schüsselpastete mit Hecht.
 Schnecken mit Kren.

30. Samstag Mittags.

Reißsuppe.
 Rindfleisch mit Sauce.
 Kapustton mit Bratwürsten.
 Lungenmus mit Fridatta.
 Gebratene Ente.
 Salat.

Abends.

Gebähte Semmelsuppe.
 Kalbfleisch als marinirter Thun-
 fisch.
 Wiener Auslauf von Maschanz-
 geräpfeln.

31. Sonntag Mittags.

Suppe mit Grieswandeln.
 Rindfleisch mit Sauce.
 Böhmiſche Erbsen mit Schweins-
 Coteletten.
 Junge Gans mit Reiß.
 Gebratene Schnepfen.
 Gebackene Quitten.

Abends.

Abgegossene Suppe.
 Sauerkraut mit Fasan.
 Gebratener Rehshlägel.

Tafel = Arrangements.

Vorerinnerung.

Wir haben schon früher bemerkt, daß ein nettes, symmetrisches, durch höchste Reinlichkeit einladendes Arrangement der Tafel, eine wahre Augenweide sey und die Genüsse des Baumens erhöhe. — Von der französischen Gewohnheit, Alles zugleich aufzutragen, ist man größten Theils in Deutschland abgekommen. Die Speisen, welche bey uns zusammen aufgestellt werden, sind durch Einflammungszeichen bemerkt.

An großen Tafeln gelten gegenwärtig die mittleren, einander gegenüber befindlichen Plätze als die vorzüglichsten; nur bey Hochzeits- und Verlobungsmahlen besteht noch die alte Sitte, daß das Brautpaar die obersten Plätze einnimmt. Bey Trauermahlen wird für den Verstorbenen auch ein Couvert auf seine sonst gewöhnliche Stelle an der Tafel bereit gehalten, welcher Platz leer bleibt, folglich eine stete Erinnerung der Veranlassung des dießmaligen Beysamenseyns ist, und die sonstige Fröhlichkeit in gewisse Gränzen ausländiger Rücksicht auf die Trauer und den Schmerz der Hinterlassenen weist. — Besteht die Gesellschaft aus zweyerley Geschlechtern, so hat der Gastgeber schon

bey der Einladung zu beobachten, daß soviel als möglich eine bunte Reihe bey der Tafel heraußgebracht werde, nämlich, daß eine Dame immer zwischen zwey Herren, und jeder Herr zwischen zwey Damen zu sitzen kommen, wobei man Gatten, Ältern, Geschwister und nahe Verwandte zu vermeiden sucht. Nach dieser Ordnung muß auch jeder Dame ein Herr und jedem Herrn eine Dame gegenüber zu sitzen kommen.

I.

Tafel = Arrangement auf 36 Personen

für

in Diner an Fleischtagen im April oder May.

- { Suppe Julienne.
- { Suppe Tortue.
- { Kolladen mit Champignons.
- { Schinken mit gebackenen Semmelspalten.
- { Hahnenkämme.
- { Grillirte Dhsengaumen mit Spießchen.
- { Rindfleisch mit Estoffade.
- { Gepökeltes Rindfleisch.
- { Kräutersauce, Gurkensalat.
- { Junge Kettige, Senffauce.
- { Sauerampfer mit Fricandeaux.
- { Hosspot von gelben Rüben und Pasternak.
- { Kalbfleisch mit unreifen Stachelbeeren.
- { Lämmernes in Bertramsauce.
- { Hühner mit grünen Erbsen und Krebschweifen.
- { Hasenpastete.
- { Kalbshirn in Krebsbutter.
- { Schweinsnieren in Champagner Wein.
- { Spargel mit Butter.
- { Pudding von Leber mit Kapernsauce.
- { Carviol mit Butter.
- { Aal blau gesotten.
- { Krebse.
- { Forellen blau gesotten.
- { Kapaune mit Austern gefüllt und gebraten.
- { Wildenten gespißt und gebraten.
- { Auerhahn.
- { Nepphühner.
- { Fasan.
- { Zwen Schüsseln Endiviensalat, zwey detto Compot.

{ Rehschlägel.
Lämmerner Hase.
Kalbschlägel.

{ Zuckertrauben.
Mandelkränze.
Gefüllte Maccaroni = Torten.
Citronen = Confect.
Zimmt = Confect.

Erdbeeren, Kirschen, Treibhausfrüchte.

II.

Diner auf 36 Personen

an

einem Fasttage im October oder September.

{ Schildkrötensuppe mit gebähter Semmel.
Rohrhühnersuppe mit gebackenen Erdäpfelknödeln.

{ Filets von Hechten gebacken.
Rolladen von Eyern.
Haschée = Wandeln mit Fischfarce.
Faschirte Murrachen.

{ Endiviensalat in Buttersauce mit Lachs Scheiben.
Weiße Rüben mit Krebswürsten à la Duchesse.

{ Rutten mit ausgelösten Müsserln und Erdäpfeln.
Stirln in der Limoniensauce.

{ Reispudding mit Kirschensauce.
Brennender Pudding.
Englischer Pudding mit Weinsauce.

{ Biberschweif.
Aolpastete.
Gesulzter Karpfen mit Aspick.

{ Gebratene Duckenten.
Marinirter Thunfisch.
Mit Sardellen gespickte Fischotter.
Gesulztes Äpfel = Compot.
Wälscher Salat.

Französische Blättertorte.
 Bögen von Pomeranzenmus.
 Grillasch = Bögen.
 Ananas = Sulz.
 Schwarze Kaffee = Sulz mit Mandelmilch.
 Pfirsich = Gefrornes.
 Pistazien = Gefrornes.
 Vier Teller frisches Obst.
 Vier Schalen eingelegtes Obst.
 Sechs Teller feines Zuckerwerk.
 Zwen Teller Biscuit.

III.

Diner für 24 Personen

an

Fleischtagen im Winter.

{ Schüssuppe mit gebackenen Hachéekrapfen.
 Russische Suppe.

{ Salmi von Schnepfen.
 Hachée = Wandeln.
 Coteletten.
 Pöckelzunge.

{ Rindfleisch in Most.
 Rindfleisch auf portugiesische Art.
 Limonien = Sauce, italienische Sauce.
 Champignon = Sauce, kalte Senf = Sauce.

{ Blauer Kohl mit Kastanien und Bratwürsten.
 Schinken ganz aufgetragen.
 Sauerkraut mit Kalbsnieren gedämpft.

{ Hühner mit Milchrahm und Limonienspalten.
 Tauben in der Blutsauce.
 Hammelschlägel auf wilde Art.
 Hase auf Matrosen Art.
 Kalbsgekröse auf italienische Art.

{ Auflauf von Sago.
 Butterpastete mit Ragout.
 Reisauflauf mit Burgunder.

{ Gedünsteter Hecht mit Sardellen.
 Schildkröten in der Schale.
 Fricandeaux von Calm.

- { Panirter Hirschziemer.
- { Gebratene Ente mit Orangensaft.
- { Indian als Igel.
- { Gebratene Fasan.
- { Gespickter und gebeißter Kalbsschlägel.
- { Häupelsalat mit harten Eyern und Sardellen.
- { Sellerie Salat.
- { Gedörrtes gebackenes Obst.
- { Zwey Keller Compots mit gesulzten Saucen.
- { Dessert nach Belieben und Umständen.

IV.

Diner für 18 Personen

an

Fleischtagen.

- { Schüssuppe mit Sago.
- { Suppe mit Ragoutknödeln.
- { Trequette von Geflügel.
- { Schnitz von einem Enten, grillirt auf Kräutersauce.
- { Gedünstetes Rindfleisch mit einer Kruste von Erdäpfeln.
- { Rindfleisch mit Hespot.
- { Sardellensauce, Kapernsauce.
- { Rothe Rüben, Essiggurken.
- { Sauerkraut mit Fasan.
- { Linsen mit Repphühnern.
- { Grünes Ragout mit rothem Reis.
- { Aufgerollte Enten.
- { Rothess Ragout mit grünem Reis.
- { Pudding von gebratenen Kapaunen.
- { Gänseleberpastete.
- { Auflauf von Kalbsmilchen.
- { Gebratene Austern.
- { Abgesortener Lachs.
- { Gebackene Frösche.
- { Gemenschlägel mit gedörrtem Obst.
- { Gebratener Hase mit Kräuttsalat.
- { Rehschlägel mit gedörrtem Obst.

- { Maltheser = Kuchen.
- { Zuckertrauben.
- { Wiener Torte.
- { Zuckerbrezen.
- { Schmalzkräpfchen.
- { Zwey Teller grünes Obst.
- { Vier Schalen eingelegtes Obst.

V.

Diner für 12 Personen

an

Fasttagen.

- { Kräuter = Suppe.
- { Fischbäuschel = Suppe.
- { Gebackene Rolladen von Erdäpfeln.
- { Eyerbecherln.
- { Saure Rüben mit Abschrötel.
- { Spinat mit Bratwürsten von geräuchertem Lachs.
- { Schiel in holländischer Buttersauce.
- { Schleyen mit Wein.
- { Dampfnudeln mit Creme.
- { Weinauflauf von Maschanzgeräpfeln.
- { Gebackener Karpfen.
- { Heißabgesottene Krebse.
- { Gebratener Hausen.
- { Apfel = Compot.
- { Saurer Salat.
- { Linzer = Torte.
- { Gesulzte Mandel = Creme.
- { Butter und Kettig.
- { Zwey Teller Zuckerwerk.
- { Zwey Teller Biscuit.

VI.

Diner am Kirchweihstage.

- { Suppe à la Daube mit Reisknödeln.
- { Schüssuppe mit Sago.

- { Rindfleisch auf portugiesische Art.
- { Rindfleisch in Most.
- { Filets von Hechten gebacken.
- { Croquette von Geflügel.
- { Schinken mit gebackenen Semmelspalten.
- { Salmi von Schnepfen.
- { Linsen mit Repphühnern.
- { Sauerkraut mit Fasan.
- { Fricassee von Tauben.
- { Hühner in der Blutsauce.
- { Hasenpastete.
- { Zungen in Hetschepetschsauce.
- { Fricassee von Lammfleisch.
- { Schinkenstrudel.
- { Brennender Pudding.
- { Chokoladestrudel.
- { Aal, blau gesotten.
- { Biberchweif.
- { Forellen.
- { Rehschlägel mit gedörrten Zwetschen.
- { Kalbschlägel mit Compot.
- { Indian mit geziertem Salat und gefärbten Eyer.
- { Gemenschlägel mit Sellerie-Salat.
- { Hammelskeule mit Artischocken-Salat.
- { Sandtörtchen.
- { Maltheserkuchen.
- { Englische Torte.
- { Weinhüppchen.
- { Schmalzkräpfchen.
- { Apfel, Zwetschen, Mandeln, Trauben, Nüsse, Pflirsche, Birnen.

A n m e r k u n g.

Die eingeklammerten Speisen kommen jedes Mahl zusammen auf den Tisch und müssen symmetrisch auf eine das Auge einladende Art gestellt werden, wie wir in der nächsten Nummer zu zeigen Gelegenheit haben werden.

A b e n d s.

Olio- und Weinsuppe aus Schalen zu trinken.
 Kalt Aufgeschnittenes aller Art.
 Alle Gattungen edlen Obstes.

Backerey und Zuckerwerk.
 Mehrere Sorten Käse, zuletzt
 Punsch und schwarzen Kaffeh.

Anmerkung.

Die Suppen werden in Schalen den Personen präsentirt, mit den übrigen kalten Speisen ist die ganze Tafel besetzt, jeder nimmt und genießt nach Belieben, nur den anwesenden Frauenzimmern wird von den Bedienten und in deren Ermangelung von den Männern präsentirt.

VII.

Tausen zum Nahmenstage.

Kaffeh mit Obers und abgetriebenen feinen Gugelhupf.

Eine große Nebentafel ist bereits gedeckt und mit folgenden kalten Speisen nach der hier angegebenen Ordnung besetzt. Man langt nach Belieben zu. Alle Fleischspeisen sind mit Gabeln belegt.

Zu oberst an der Tafel:

Saubere Teller mit Messer, Brot, Servietten.

Äpfel.

Zwetschken.

Weisse Trauben.

Nüsse.

Pflirsche.

Schinken.

Austern.

Zunge.

Indian.

Rehbraten.

Preßburger Zwieback.

Zuckertrauben.

Wiener Torte.

Weinhüppchen.

Biscuit.

Kalbsbraten.

Kapaune.

Salami.

Austern.

Pöckelfleisch.

Pflirsche.

Mandeln in der Schale.

Blaue Trauben.

Zwetschken.

Birnen.

Servietten. Brot. Teller mit Messern.

Anmerkung.

Die Austern sind roh mit durchgeschnittenen Limonien besteckt. Die Weine sind eingekühlt, und hat der Gastgeber nach und nach von den geringeren Sorten zu den edlern, und zuletzt erst zu Ausbrüchen und Champagner überzugehen. Käseliebhaber finden mehrere Gattungen Schweizer- und Holländerkäse auf einem entfernten Nebentische, aber Limburger gehört in keine Gesellschaft. — Gegen Mitternacht:

Punsch und Bischof.

Vor den allgemeinen Ausbruch gewöhnlich noch:

Kaffee schwarz, und für Frauen mit Obers.

VIII.

Fasching = Unterhaltung.

Da man sich zu derselben später einstellt, als zu einer Tausche, bleibt Kaffee mit Gugelhupf weg, statt dessen kann man, wenn die Gesellschaft beisammen ist, Olsosuppe in Schalen herumgeben und gebratene wie auch gebackene Hühner herum präsentieren. Die Tafel ist übrigens wie VII. arrangirt, nur mit dem Unterschiede, daß statt der Wiener Torte, eine große Schüssel Krapsen, und statt den Trauben, im Fall man keine mehr haben sollte, ein Teller mit Spickgans, ein anderer mit Salami, statt den Zwetschen und Pfirsichen, andere feine Obstsorten der Jahreszeit kommen. Des Tanzes wegen muß auf Eis, Limonade und Mandelmilch Bedacht genommen werden.

IX.

Verlobungs = Diner auf 24 Personen

an

Fleischtagen.

- { Gestoßene Lebersuppe.
- { Suppe mit Eingebundenem.
- { Grillirte Schenkel.
- { Glacirte Hammelszungen.
- { Schweinsohren mit Parmesankäse.
- { Kalbspien in Krebsbutter.

{ Rindfleisch auf englische Art.
 { Gedämpftes Rindfleisch.
 { Kapernsauce, Mandelkren.
 { Essiggurken, rothe Rüben.

{ Weiße Rüben mit Bratwürsten.
 { Faschirter Kohl mit gebackenen Kalbsfüßen.
 { Zwen Teller mit aufgeschnittener Salami.
 { Zwen Teller mit aufgeschnittener Spickgans.

{ Ragout von Schnepfen.
 { Fricassée von Allerhand mit Briesen und Champignons.
 { Pastete von Filets.
 { Faschirte Hühner.
 { Aufgerollte Enten.

{ Forellen blau gesotten.
 { Brennender Pudding.
 { Aale blau gesotten.

{ Rehschlägel.
 { Gebratene Fasane,
 { Hasen.
 { Indian.
 { Hasen.
 { Gebratene Repphühner.
 { Kälberner Schlägel.
 { Zwen Schalen Compot.
 { Zwen Schalen gedörrtes Obst.
 { Zwen Schüsseln Salat der Jahreszeit.

Dessert nach Belieben und Umständen.

X.

Vermählungs = Souper auf 24 Personen
 an
 Fleischtagen.

{ Suppe mit Schlickkrapsen.
 { Suppe mit Leberschöberl.

- { Salmi von Schnepfen.
- { Gedünstetes Kälbernes Brüstel mit Sago.
- { Spargel in Buttersauce.
- { Hasenpastete.
- { Kauli in Buttersauce.
- { Fricassée von Tauben.
- { Hühner in der Blutsauce.
- { Lachs mit feinen Kräutern.
- { Abgesottene Krebse.
- { Fricassirter kalter Hecht.
- { Auflauf von Kalbsmilchen.
- { Englischer Pudding mit Weinsauce.
- { Wiener Auflauf von Maschanzgeräpfeln.
- { Gefüllte Enten mit Sauce = Hachée.
- { Kapaun mit Austern.
- { Rehrücken.
- { Wilder Schweinskopf.
- { Kälberner Schlägel.
- { Fasan auf englische Art.
- { Repphühner gebraten.

Dessert nach Willkühr und Jahreszeit.

XI.

Kindstauß = Schmauß an Fleischtagen.

Kann nach willkührlichen Abänderungen und Berücksichtigung der Jahreszeit ganz nach VII. gegeben werden.

XII.

Trauer = Souper auf 12 Personen an einem Fasttage.

- { Braune Suppe mit gebackenen Erbsen.
- { Weinsuppe mit gebähter Semmel.
- { Fricandeaux von Salm.
- { Rohrhühner gedünstet in einem Reif von Buttermteig.
- { Schiel mit Sardellen.

Austernpastetchen.

Faschirte Krebse.

Reißauflauf mit Burgunder.

Kauli mit Frösch = Carbonaden.

Auflauf von Sago mit Rahm = Chaudeau.

Gefüllte Schnecken.

Trüffelpastetchen.

Gebratener Haufen.

Gesulzter Hecht mit Aspik geziert.

Gebackene Karpfen.

Dessert, Compot und Salat nach Belieben und Umständen.

R e g i s t e r.

(Die mit römischen Nummern bezeichneten Artikel geben die Seitenzahl der Einleitung an, in welcher sie zu finden sind.)

A.	Seite		Seite
Al, blau gesotten	198	Aprikosen = Compot	281
— gebraten	—	— = Gefrornes	290
— = Pastete	254	— = Rüklein	282
— wann er am besten ist	LVII	— = Marmelade	278
Alraupe, wann sie am besten ist	—	April, Speiszettel für denselben	430
Äpfel auf pommerische Marzipan = Art	284	Artischocken lange zu erhalten	391
— auf portugiesische Art	280	— = Salat	175
— = Charlotte	282	— mit grünen Erbsen	85
— = Compot	281	Aspick	10
— en balon	280	Auerhahn, gebraten	152
— = Gefrornes	290	— wann er unschmackhaft ist	LVI
— glacirte	284	— = Pastete	577
— in Reiß	283	Aufbewahrung des Fleisches	LX
— = Koch	222	— animalischer und vegetabilischer Substanzen durch Trocknen, Einmachen, Pökeln, Beizen, Räuchern	381
— = Marmelade	278	Auf lauf von Hirn	233
— = Torte	266	— von Krebsen nach bayrischer Art	234
— = Trank, zusammenge- setzt	377	— von Kalbsmilchen oder Brieschen	235
— = Wein	359	— von Maschanzgeräpfeln	—
Ananas = Gefrornes	291	— von Reiß	233
Andouilles (französische Blutwürste)	118	— von Reiß mit Bur- gunder	254
Angelica als Würze	LII		
Anis als Würze	LII		
Anis = Liqueur	342		
Anrichten der Speisen, (Ordnung und Zierlichkeit)	LXI		

Auflauf von Sago	233
— von weißem Käse	236
Augsbürger Würste zu machen	111
August, Speiszetteln für denselben	450
Mustern anzurichten	LXV
— einzufalzen	397
— gebraten	188
— = Pastetchen	256

B.

Bäckfisch	199
Bäckwerk im Allgemeinen	246
Barben	196
Barsche	—
Basilicum als Würze	LII
Baumkuchen	263
Baumwollensuppe	30
Bavaroise	320
Bechamel zu bereiten	114
— = Nockerln	246
— = Pastetchen	256
— = Pastete mit Mac- caroni	260
Behandlung des Weines	350
Bertram = Essig	186
Beschaffenheit, nö- thige der Küche	xxxvii
Biber	188
Biberschweif	—
Bier recht klar zu machen	370
— vorzüglich gutes	371
— = Essigs-Unterschied	181
— = Hefen selbst zu machen	372
— = Hefen trocken auf- zubewahren	—
— = Suppe	29
Birnen = Compot	282, 285
— = Gefrorenes	289
— = Marmelade	278

Bischof	319
— = Extract	—
Biscuit, Chocolate-	321
— Vanille-	303
— = Lorte, Wiener	302
Bittere Maccaronen	305
Bitterwein	369
Blanchiren, was es be- deutet	LXXIV
Blanc = Manger	LXXIII
Blauen Kohl mit Ka- stanien	85
Blumenkohl in But- tersauce	86
— abgeschmalzen mit Käse	88, 96
— = Salat	174
Blutreinigender Sa- fertrank	375
Blutwürste kleine zu machen	109, 113
— kleine, von Karpfen	116
— kleine, von Marzipan	311
Bœuf à la Mode, warmes	66
— kaltes	70
Böfsteck oder russischer Rostbraten	71
Bohnen, grüne mit Schöpfensfleisch	84, 86
— gedörrte oder Fisoln	92
Borersch mit Essig und Öl	47
Boudins, weiße	113
Braise	120
Branntwein, Berei- tung desselben	331
— zu reinigen	335
— aus allerley Frucht	336
Braten, darüber im All- gemeinen	151
Bratwürste, englische	118
— vom Hammelfleisch	117
— von Kalbfleisch mit Mark	—

Bratwürste, von Karpfen und geräucher- tem Lachs	116
— kleine, von Marzipan	311
Braunschweigische Würst	237
Brey, erquickender, in der äußersten Fiebermat- tigkeit und in Gallen- krankheiten	41
— kräftiger, für Genesende	—
Broccoli	96
Brotgallerte	100
Brotschnitten, gesot- tene, für Sechswöch- nerinnen, Verwun- dete und hitzige Fie- berkranke	40
Brotsuppe	10, 37
Brot-Lisane, einfache und zusammengesetzte	375
— = Wasser, destillirtes	374
Brühe, erweichende und kühlende	38
— kräftige, von Fleisch	35
— erweichende, von Fleisch für Schwindsüchtige	36
— erweichende, von Kreb- sen mit Wurzeln und Kräutern	37
— für den Scorbut	39
— kräftige, mit Wein und Gewürzen	—
Brüstel, kalbernes, in der Glaze	123
— kalbernes mit Spargel, Krebsen und grünen Erbsen gefüllt	124
— lammernes, in Ver- tramsauce	—
Brustkernstück mit Kren überzogen	67
Bubbert von Eyern	272

Büftek mit Erdäpfelpüree	54
Butter, eingeschlagene, gut und lange zu er- halten	396
— vor üblem Geschmack und ranzigwerden zu bewahren	—
— = Koch	225
— = Rackerln abgetriebene	245
— = Pastete mit Ragout	256
— von Kräutern	40
— von Krebsen	44
— von Petersilie	45
— von Sardellen	44

C.

Cabliau	194
Canelle oder Zimmt als Würze	XLVIII
Calmus als Würze	LII
Cardamomen als Würze	XLVII
Carviol, siehe Blumen- kohl	—
Cervelatwürst	361
Chalotten, als Würze	LII
Champagner = Wein nachzumachen	361
Champignons einzu- machen	392
— zu erhalten	285
— mit Brot	95
— = Suppe	26
Chartreuse de pommes	282
Chokolade = Biscuit	303
— = Confect	310
— = Creme	300
— = Gefrorenes	287
— = Liqueur	339
— = Koch	226
— zu kochen	322
— = Macaronen	306
— = Suppe	28

	Seite
Chokolade = Suppe, falsche	30
ider (Apfelwein), wie er bereitet wird	359
itronen aufzubewahren	389
— = Confect	309
— = Gefrorenes	288
ompot von Äpfeln	281
— von Birnen	282
— von Frühkirichen	286
— von Himbeeren	285
— von Kirichen	280
— von Mirabellen	286
— von Orangen	285
— von Pflirsichen	—
— von Pflaumen	—
— von Pfundbirnen	—
— von Quitten	281
ôte de boeuf in der Braise	166
otelettes	54
oulis, braune	8
— weiße	7
crème à la Reine	295
— à la Vanille, umge- stürzte	301
— à l'angloise, gebacken	298
— à l'estofade, mit Rahm	—
— au gratin	294
— brûlée	295
— = Caramel	300
— von Champagnerwein	295
— von Chokolade	300, 301
— — türkische	297
— von Erdbeeren	—
— von Himbeeren	296
— von Kaffeh	293, 301
— von Kirichen	296
— von Maccaronen	294
— von Maccaronen, bit- tern	299
— von Orangen	300
— von Pistazien	293, 299
— spanische	—

	Seite
Compot von Wein	297
— von Weinbeeren	296
Croquette vom Geflügel	58

D.

Dampfnudeln	240
Dämpfen und Dünsten	64
December, Speisezetteln für denselben	470
Diner oder Mittagsmahl für 36 Personen	477
— an Fleischtagen	—
— an Fasttagen	478
— für 24 Personen	479
— für 18 Personen	480
— für 12 Personen an Fasttagen	481
— am Kirchweihstage mit Nachteffen	—
— zur Verlobung auf 24 Personen an Fleisch- tagen	484
Dragun als Würze	XLIX
Dreyfuß	320
Dressiren des Geflü- gels	LXIV
— des Pastetenteigs	251
Duck = Ente gebraten	154
Dünn geschnittenes Wild- schweinernes	139
Dum pfigen Wein her- zustellen	352

E.

Einbrennsuppe	30
Eingemachtes, was man darunter gegen- wärtig versteht	120
Einkauf der Speisen in Rücksicht auf Güte und Zeit	LIII

	Seite		Seite
Endivien in der But-		Erdäpfel = Suppe	19
tersauce	84	Erdbeeren = Creme	296
— gebacken in Ragout		— = Gefrorenes	289
von Maurachen	134	— = Gelee	330
— = Salat	172	— glacirte	329
Enten, aufgerollte	140	— = Liqueur	341
— gebratene, mit Oran-		— = Wasser	326, 339
gensaft	159	Essig, wie er seyn soll	180
— gefüllte, mit Sauce=		— = Proben	—
Hachée	151	— starker, haltbarer	181
— mit Teig am Spieß		— feiner, französischer	182
gebraten	—	— wohlfeiler, leicht ge-	
— wilde, gespickt und ge-		macher	183
braten	153	— der vier Räuber	184
Erbſen, böhmische, mit		— von Obst	—
Schweinsfleisch	92	— mit Kräuter	183
— = Brühe zu Fastenspei-		— mit Weichseln, Ber-	
sen und Fastensuppen	24	tram, Himbeeren und	
— grün mit Artischocken	85	Maulbeeren	186
— grün mit Krebschwei-		— = Mutter, trockene, zu	
fen und Hühnern	137	mancherley Gebrauch	183
— = Koch	229	Estoffade, was sie ist	121
— = Suppe von grünen	17	Euter, ganzes, fascirt	130
— = Koch mit jungen		— mit Zucker glacirt in	
Hühnern	20	Pomeranzensauce	—
— = Suppe	33	— = Schnitz, grillirt auf	
Erdäpfel	78, 79	einer Kräutersauce	—
— auf lange Zeit aufzu-		Eyer = Bubbet	272
bewahren	393	— gebackene und gefüllte	273
— in der Buttersauce	93	— gefüllte	269
— gefüllte	91	— gerührte mit Semmel	272
— = Knödel	81, 238, 242	— gefetzte	271
— = Knödel aus Schmalz		— gefetzte mit Sardellen	269
gebacken	242	— grüne oder Grasener	273
— = Koch	223	— mit Pickelhäringen	—
— = Mehl	394	— in Essig und saurer	
— = Pastete	257	Schmette	276
— = Polenta	218	— portugiesische	—
— = Pudding	208	— = Kuchen mit Sem-	
— = Püree mit Böstel	54	melbröseln	274
— mit Rostbraten	85	— = Ragout	270
— = Salat	175	— = Schmalz	272
— = Sauce	52	— = Schnitten	271

	Seite
Eyer, verlorne in Cham-	
pignon = Sauce	272
— gebacken	60
— eingerührte mit Spar-	
gel und Krebschweifen	—
— = Pfanzel	61
— mit Ragout	—
— weiche	271

F.

Falsche Chokoladesuppe	30
— Rindsuppe	—
Farce (Fasche) Bedeutung	
dieses Wortes	122
Fässer, wie sie beschaf-	
fen seyn sollen	303
Fasan, gebratener	152
— auf englische Art	154
— mit Sauerkraut	209
Faschingskrappen	220
Faschingsunterhal-	
tung	418
Faschirter Hase	126
— und gebratener wäl-	
scher Hahn	157
Faschirte Hühner	137
— Krebse	190
Faschirtes im Kälberneß	125
— Spanferkel	144
Fasten-Bouillon, öster-	
reichische	31
Fastensuppen	23
Februar, Speiszettel	
für denselben	420
Fenchel, als Würze	LII
Feuerung beyh Kochen	XLIV
Filet am Spieße gebraten	166
— de boeuf à l'indienne	167
— à la mariné	—
Fische, Anrichten der-	
selben	LXIV
— Beurtheilung ihrer	
Güte	LVII

	Seite
Fischbäuschelsuppe	26
Fischknödel mit Erbsen-	
suppe	25
Fischotter	195
Fischsuppe	24
Fisolen	84, 86, 92
Fisolensuppe	33
Faschen	354
Fleischbrühe, erwei-	
chende für Schwind-	
süchtige	36
— kräftige für Kranke	35
— mit Hafergrüße	38
— trockene oder Tafel-	
Bouillon	23
Fleischsuppen	3
Forellenblau gesotten	197
Französische Wurzel-	
suppe	15
Fricandeaux	LXXV
— von Salm	194
— von Zungen	126
Fricassée, Bedeutung	
des Wortes	120
— von gespicktem Kalb-	
fleisch	129
— von kaltem Hecht	196
— von Lammfleisch	129
— von Tauben	—
— von übrig gebliebenem	
Kalbsbraten	—
Froschsuppe	28
Frösche, fricassirte	189
— gebackene	188

G.

Gährungsmittel beyh	
Essig	185
Gänseleber = Farce	262
Gänseleberwürste	114
Gallerte von Brot	100
— von Krebsen und Schne-	
cken	101

	Seite		Seite
Gallerte von Schild- kröten	101	Gemüse für Gesunde	77
Gans, gebratene mit Ka- stanien	160	— für Kranke	99
— gebratene im Ofen	—	Germstrudel, feine	252
— geräucherte pommer- sche	111	Gerstenbrey oder Dr- geade	43
— Vorsicht bey'm Einkaufe	LV	Gewürze, Vorsicht bey demselben	XLVI
Garnirung der Zuspeisen	102	Glace, Erklärung des Wortes	LXXVI
Gelbe Rüben = Koch	230	Glacirte Äpfel	284
— wann sie gut sind	LVIII	— Kirschen	329
Gefrorenes	268	— Maronen	330
— von Äpfeln	290	— Salm	195
— „ Aprikosen	—	— Zungen	141
— „ Birnen	289	Glühwein	320
— „ Citronen	288	Grasheyer	275
— „ Ananas	291	Gries = Fanzel in der Suppe	21
— „ Champagnerwein	—	— Knödel	243
— „ Erdbeeren	289	Grillade, Erklärung des Wortes	121
— „ Himbeeren	—	Grillirte Schenkel	140
— „ von Johannis- beeren (Ribisel)	290	Grüne Farce	262
— „ Kaffeh	287	— Fisoln	84
— „ Kirschen	289	— Fisoln mit Schöpfen- fleisch	86
— „ Marasquino	288	Gurken, gedünstete mit Schweins = Cotelettes	90
— „ Orangen	289	— = Salat	175
— „ Pfirsichen	291	— = Sauce	46
— „ Pistazien	287	— durchgetriebene	128
— „ Punsch	288		
— „ Quitten	290		
— „ Rahm mit Ba- nille	287		
Gelée	327		
— von Erdbeeren	330		
— Marasquino	329		
— Orangen =	328		
— Punsch =	327		
— von Rheinwein	—		
— Rosen =	229		
— von verschiedenen Far- ben	328		
Gemsen schlägel gut zu bereiten	156		

	H.
Hafergrüße in Fleisch- brühe	38
Hagebutten = (Hetsche- petsch) Marmelade	279
— = Suppe mit Wein	29
Hachée, Hachis, dessen Bedeutung	121
— Krapfen, gebackene in der Suppe	16
— = Wandeln	85

Häringe en Roquelaure	53
— = Salat mit Erdäpfel	175
Häupelsalat, gefüllter	88
Hahn, wälscher, gebraten und faschirt	157
Hahnenkämme	58
Hahnenchenkei, wäl- sche, ausgefütterte	140
Hammels = Hachée mit feinen Kräutern	142
— = Schlägel auf wilde Art	141
— = Schlägel, gedämpft	142
— = Schulter, glacirt	143
— = schweiß-Ragout	141
— = Zungen, glacirt	—
Hase auf Matrosen Art	148
— faschirter	126
— in der Pastete	253
— nöthige Vorsicht beim Einkaufen	LVI
— wann er am besten ist	—
Haselhühner, gebratene	152
Hecht, wann er gut zu speisen ist	LVII
— = Farce	261
— fricassirt, kalt	196
— in Fricassée	—
— gebratener	197
— gedünstet mit Sardellen	—
Hechten = Koch	229
— = Pudding	211
— = Ragout in der Schüs- selpastete	133
— = Würste	115
Himbeeren = Compot	285
— = Creme	296
— = Essig	186
— = Gefrorenes	289
— = Marzipan	312
— = Saft	292
— = Wasser	326
Hippocras	319

Hirnbratwürste	115
Hirn, kälbernes, mit Krebsbutter	145
— = Suppe	13
— = Würste	109
Hirschziemer, gebratener	155
— panirter	169
Holländische Sauce	49
Hopfensalat, warmer	173
Hopfensprossen, junge	96
Hospot zu machen	84, 98
— von gelben Rüben und Pasternak	93
Huhn, wälsches, gebraten	157
Hühner, ausgebackene	60
Hühnerbrüste, gebratene im Pudding	210
Hühner, faschirte	137
— gebratene	157
— heiß abgesotten	138
— in Blutsauce	136
— in Kapernsauce	138
— in Milchrahm mit Li- monienspalten	—
— in Paradeisäpfelsauce	139
— in Pomeranzensauce	—
— wann sie am besten sind	LV

J.

Jägerpudding	208
Jänner, Speisezettel für denselben	415
Jausen zum Rahmens- tage	483
Indian à l'italienne	158
— als ein Igel	168
— gebraten	156
— wann er gut ist	LV
Italienische Maccaroni	217
— Polenta	—
— Sauce	47

	Seite
Junge Monathrettige mit Zugemüse	94
Juny, Speiszettel für denselben.	440
July, Speiszettel für denselben	445
Julienne = Suppe	16
Jus (Schü)	5
K.	
Kaffe = Brauntwein	341
— = Creme	293, 301
— = Gefrorenes	287
— zu kochen	322
Kälberne Bratwürste mit Mark	117
Kälbernes Brüstel in der Glace	123
— Brüstel mit Spargel, Krebsen und grünen Erbsen gefüllt	124
Kälberner Schlägel, be- sonders gut zubereitet	165
— Schlägel, gespickt und gebeizt	—
— Schlägel mit geselchter Zunge	124
Kälbernes Schnitzel, ge- spickt	125
Kalb fleisch, als Thun- fisch bereitet	145
— mit unreifen Stachel- beeren	87
— = Ragout	127
— Fricassée, von gespicktem	129
Kalbsbriesen = Ra- gout	133, 134
Kalbsbraten, Fricassée, von übrig gebliebenem	129
Kalbsgekröse auf ita- lienische Art	144
Kalbshirn in Krebsbut- ter	145

	Seite
Kalbskaldunen mit Steckrüben	91
Kalbskopf, eingemachter	122
Kalbslungenmus	101
Kalbsnieren in Sauer- kraut gedünstet	89
Kalte Getränke	324
Kalte Pastetenfarce	251
Kalter Pastenteig	251
Kalte Saucen	47
Kaninchen, Knödel davon	241
— Würste davon	117
Kapaun mit Austern	158
— mit Austern gefüllt und gebraten	156
— = Würste	111
Kapern = Sauce	45
Karpfen = Sauce	262
— gebackener	199
— mit Blut gedünstet	—
— mit böhmischer Sauce	—
— Blutwürste von	116
— Würste von	115
Kartoffelklöße	250
Kauli, abgeschmalzen mit Käse	88
— in Buttersauce	86
— = Salat	174
— = Suppe	12
Keller, wie er seyn soll	546
Kennzeichen des guten Obls	178
— guten Weins	374
Kerbel als Würze	111
Kernwasser	339
Kindstoch, gebackenes	226
Kindstaußschmauß	486
Kirchweih tags = Diner	481
Kirschen aufzubewahren	389
— = Compot	280
— = Creme	296
— = Gefrorenes	289
— glacirte	329

	Seite
Rirsch en = Marmelade	277
— = Saft	292
— = Wasser	326
Ripfelkoch, aufgelaufenes	225
Rnoblauch als Würze	LII
— = Sauce	47
Rnödel von Erdäpfeln	81, 242, 238
— von Erdäpfeln aus	
Schmalz gebacken	242
— Frankfurter, von Leber	243
— von Lapin	241
— „ Gries	243
— „ Reis	—
— „ Semmel	244
Roch von Äpfeln	225
— aufgelaufenes von Käse	
bernem Braten	227
— aufgelaufenes von Ripfeln	225
— aufgelaufenes von Reis	—
— Butter	—
— Chokolade	226
— Erbsen	229
— Erdäpfel	223
— gelbe Rüben	230
— Hechten	229
— Krebsen	221
— Leber	—
— Lungen, aufgelaufenes	227
— Mandel, mit Limonien	
spalten	226
— Mandel, gestifteltes	229
— Marillen	223
— Möhren	230
— Milchrahm	228
— Nieren	222
— Pomeranzen	227
— Quitten	224
— „ gefäumtes	228
— Reis	222
— Semmel	224

	Seite
Roch, Topfen	224
— Wein	223
— „ gefäumtes	—
— Weichsel	228
— Zimmt	230
Rohl, blauer, mit Kastanien	83
— fashirter	97
— mit Reis und Schinken	83
Rohlabi, gefüllte	82
— weiß gedünstet	86
— wann sie am besten sind	LVIII
Rohlsalat, warmen	176
Rollaschfleisch, ungarisches	73
Rönigliche Sauce	52
Rornbranntwein, Verbesserung und Veredlung desselben	332
Kraftbrey für Genesende	41
Kraftbrühe	33
— mit Wein und Gewürzen	39
Kräftiges Mus für Schwache	41
Kräpfchen aus Schmalz	268
Kräuter = Butter für Schwindfüchtige	44
— = Essig	183
— = Salat	172
— = Salat mit Blumen ausgelegt	173
— = Sauce	43
— = Suppen	19, 38
Krankensuppen	34
Krebs = Brühe, erweichende mit Wurzeln und Kräutern	37
— Butter	44
Krebse fashirte	190
— wann sie am besten sind	LVII
Krebs = Koch	221
— = Meridon	217

	Seite
Krebs = Nudeln	237
— = Pastetchen	255
— = Strudel	245
— = Suppe mit Ragout	27
— = Würste à la Duchesse	116
Kren, mit Essig und Öhl	48
— mit Mandeln	46
— mit Semmel	45
— = Sauce, ordinäre	46
Kronabittvögel (Kronawetter), gebraten	161
Kuchen, Eyer	274
— Maltheser	266
— Pfannen	—
— Rand	267
Kübler Salat, ausgelegter	172
Küchengeßirr, nothwendige Vorsicht bey dem Gebrauch desselben	xxxix
Küchengewächse, wann sie gut sind	lviii
Kümmel als Würze	lii
Künstlicher Champagner	361
Kukurmernsalat (Kurfen, Umrken)	175
Kunstweine, wohlfeile	355
Kuttelkraut als Würze	lii

L.

Lachs abgesottener	199
— auf dem Roste gebraten	192
— mit feinen Kräutern	—
Lammerneß Brüstel in Bertramsauce	124
Lamm = Coteletten	143
— = fleisch = Fricassée	129
Lapin = Knödel	241
— = Würste	117

	Seite
Leber = Knödel, Frankfurter	243
— = Koch	221
— = Pudding, gebackener	213
— = Pudding mit Kernsauce	243
— = Schöberl in der Suppe	14
— = Wurst, gute	110
— = Suppe, gestoßene	13
— = Wurst, geräucherte	110
— = schmackhafte, hart geräucherte	106
Legieren, Bedeutung des Wortes	Lxxvii
Leendenbraten auf englische Art	70
Leichen auf dem Rost gebraten	154
— gebackene	168
Limonade	325
Limonien = Liqueur	343
— = Syrup	325
Linsen mit Repphühnern	81
— = Suppe	31
Linger = Torte	302
Liqueur = Bereitung	351
Liqueure, feine	356
Liqueur von Anis	342
— von Chokolade	359
— „ Erdbeeren	341
— „ Limonien	345
— „ Marillen	—
— „ Marillenkernen	—
— „ Pomeranzen	344
— „ Quitten	—
— „ rothen Früchten	342
— „ Vanille	344
— „ Wespertro	—
Lungenbraten auf englische Art	146
— gespickt	—

ungenkoch, aufgelaufenes	227
ungenmuss, kälbernes für Genesende	101
ungenstrudel-Suppe	14

M.

Maccaroni, bittere	306
— Chocolade-	—
— = Creme	294
— gefüllte	307
— Gewürz-	306
— süße	304
— = Torten	306
— = Torten, gefüllte	307
— italienische	217
— von Käse mit Fleisch	219
Maispudding	210
Mandelberge	310
Mandelkuch, gestifteltes	229
— von Limonien	226
Mandelkränze	310
Mandelkren	46
Mandelmilch	324
Mandelpudding	210
Manheimer = Wasser	340
Maraschino	338
Marillen = Compot	286
— = Koch	223
Markpudding	208
Markstrudel	230
Marmelade von Aprikosen	278
— von Birnen	—
— „ Hagebutten	279
— „ Himbeeren	277
— „ Kirschen	—
— „ Pflaumen	279
— „ Quitten	279
— „ Reineclauden	278

	499
	Seite
Marzipan-Bratwürstchen	311
— = Blutwürste	—
— Gebrauch desselben	309
— = Himbeeren	312
— = Nüsse	310
— Rosa-	314
— = Schinken	312
— = Teig, wie er bereitet wird	307
— weißer	313
Maschanzger = Apfel-Auflauf	235
Maulbeereffig	186
Maurachen, fassirte	55
— = Suppe	27
— = Suppe, falsche	19
May, Speiszetteln für denselben	435
Meerrettig (Kren) aufzubewahren	383
Mehl aus erfrorenen Erdäpfeln	394
Mehlstrudel, ausgezogene	244
Meridon, Krebs-	217
— Reis-	210
Meth oder Honigwein	366
Milch zu erhalten	393
— mit Sago	25
Milchbrotpudding	209
Milchrahmkuch	228
Milchrahmnockerln	236
Milchrahmsuppe, süße	30
— mit Mand von Eierschnee	31
— mit Reisknödchen	33
Möhrenkuch	230
Mohnstrudel	231
Monathrettige, junge, als Gemüse	94
Mus von Eyerweiß	101
— von Kälberlungen	—
— von Zuckerwurzeln	100

N.

Nierenbraten, dessen Anrichtung	LXVI
Nierenkoch	222
Nieren, Schweins-, in Champagnerwein	143
Niskus	319
Nockerln, Butter-, abge- triebene	245
— Bechamel-	246
— Milchrahm-	336
November, Speiszet- tel für denselben	465
Nudeln	203
— Dampf-	240
— Krebs-	237
— Rahm-, gerührte	238
— Schinken-	—
— Topfen-, gebackene	237
— Zimmt-	236
Nürnbergerschnaps von Kräutern	234
Nüsse von Marzipan	310

D.

Dbst, Aufbewahrung des- selben	386
— aufzutragen	LXVI
Dbstessig	184
Dchsen g a u m e n, grillir- lirte, mit Spießchen	59
Dchsen z u n g e n, am Spieß gebraten mit Sardellensauce	127
— in Fricandeaux	126
— in Hetschepetschsauce	128
— in pohlischer Sauce	—
— zu räuchern nach Ham- burger Art	403
— zu räuchern nach der	

Schnellräucherungs- Methode	408
October, Speiszet- tel für denselben	460
Öhl, nöthige Beschaffen- heit desselben	177
Österreichische Fasten- Bouillon	31
Ohren, Schweins-, mit Parmesankäse	143
Olio-Suppe	21
Oli ven ö hl	178
Olla potrida für Fasttage	32
— „ für Personen- von schwachen Verdaue- ungswerkzeugen	35
Omelett	274
Orangencreme, geba- ckene	494
Orangen-Gelee	328
— = Compot	285
— = Katafia	338
Ordinärer grüner Sa- lat	172
Ordinäre Krensauc	46
Ordinäres Rostbrat mit Sardellen	72
Orgeade oder Mandel- milch	324
Orgeade, Pâte d'	—
— Syrop d'	—
Orgeade mit Gerste	43

P.

Panade von Reis	45
Panirter Hirschziemer	169
Paradeisäpfel, faschirt	97
— = Sauce	46
Pasternak, Hospot von gelben Rüben und	93

	Seite		Seite
Paſteten	247	Pöckeln, Verfahren dabei	399
— dressirte	251	Pöckelfleisch oder Zunge	71
— = Farce, kalte	—	Pöhlischer Salat	171
— = Farce, warme	—	Polenta, Erdäpfel=	218
— mit Kal	254	— italienische	217
— „ Auerhahn, kalte	260	Pomeranzen = Brant=	
— „ Austern	256	wein	342
— „ Bechamel	—	— = Koch	227
— „ Filets	255	— = Liqueur	344
— „ Erdäpfeln	257	— = Pudding	207
— „ Hasen	253	Pommersche Gans, ge=	
— „ jungen Hühnern	254	räucherte	111
— „ Krebsen	255	Pommes meringues	284
— „ Maccaroni und		Portugiesische Eyer	270
Bechamel	260	Potage	LXXVIII
— „ Ragout	256	Poularde mit Krebs=	
— „ Reiß	257	schweifen	158
— „ Schildkröten	258	Preßwurst zu machen	108
— „ Schinken	—	Prügelkrappen	219
— „ Stockfisch	253	Pudding à la chapelure	299
— „ Wild- oder Kalbs=		à la Rodney	214
farce	258	— brennender	215
Paſtenteig, kalten	250	— englischer mit Wein=	
Pâte d'Orgeade	324	sauce	207
Petersilie, als Würze	LII	— von Erdäpfeln	208
— lange aufzubewahren	391	— „ Fadennudeln	213
— = Butter	45	— „ gebackenen Hecht	211
Pfannkuchen	240	— „ gebackenen Hüh=	
Pfeffer als Gewürz	LII	nerbrüsten	210
Pfirsiche, aufzubewahren	390	— „ gebratenen Ka=	
— = Compot	285	paunen	211
— = Gefrorenes	291	— Zäger =	208
— = Marmelade	279	— von Kalbsfüßen	214
Pflaumen, aufzube=		— Krebs =	—
wahren	387	— von Leber gebacken	213
— = Compot	285	— „ von Leber mit	
— = Marmelade	280	Kapernsauce	—
Pfundbirnen = Compot	285	— „ Mais	210
Picklinge	195	— „ Mandeln gebacken	—
— mit Eiern	269	— „ Mark	208
Pistazien = Creme	299	— „ mehreren Farben	
— = Gefrorenes	291	in der Suppe	15
Plum = Pudding	212	— „ Milchbrot	209

	Seite
Pudding von Nierenfett	212
— von Pomeranzen	207
— „ Reiß	100
— „ Reiß mit Kirschen	212
— „ Reiß mit Kirschen- sauce	206
— „ Rindfleisch	215
— „ Rindsfüßen	—
— „ Stockfisch	209
Punsch auf englische Art	318
— auf gewöhnliche Art	317
— mit Eiern	318
— = Essenz	321
— = Gefrornes	288
— = Royal	318
— = Syrup	293

D.

Quitten-Compot	281
— = Gefrornes	290
— = Koch	224
— = Koch, gesäumtes	228
— = Liqueur	344
— = Marmelade	279
— = Salat	175

R.

Räuchern des Fleisches	402
Ragout, was es ist	122
— von allerhand mit Brie- sen und Champignons	134
— in Butterpastete	256
— von Champignons	95
— „ von Eiern	61, 270
— „ Hecht in der Schüsselpastete	133
— = Knödel in der Suppe	14
— mit Hammelschweifen	141
— „ Kalbfleisch	127
— „ Kalbsbriesen	133

	Seite
Ragout von Krebsuppe	27
— „ Maurachen mit gebackenen Endi- viensalat	95
— „ Nepphühnern mit Breslauer Pa- stetchen	155
— „ Salmi	193
— „ Schildkröten	191
— „ Schnepfen	135
— „ Schweinsfüßen	—
— „ Trüffeln	95
— mit weißem Reif auf der Schüssel	131
— grünes mit rothem Reif auf der Schüssel	131
— rothes, mit grünem Reif auf der Schüssel	132
— weißes, mit gelbem Reif auf der Schüssel	132
Rahm = Gefrornes mit Vanille	287
— geschlagener	326
— = Koch	228
— = Nockerln	236
— = Nudeln, gerührte	238
Randkuchen	267
Rapunzelsalat, aus- gelegter	171
Ratafia zu bereiten	336
— von Orangen	338
Rehrücken, gebraten	155
Rehschlägel, gebraten	—
Reineclauden = Mar- melade	278
Reiß = Auflauf	253
— Auflauf mit Burgun- der	254
— gebackener	259
— = Knödel in der Suppe	22
— = Knödel in der Milch	52
— = Koch	222
— = Meridon	216

Reiß mit Äpfeln	283
— „ Kohl und Schinken	83
— mürbe zu kochen	41
— = Panade	43
— = Pudding	100
— = Pudding in Kir-	
schen = Sauce	206
— = Pudding mit Kir-	
schen	212
— = Schleim	37
— = Suppe	22
Repphühner, gebraten	152
— in Traubensaft mari-	
nirt	168
— mit Linsen	81
— = Ragout mit Bres-	
lauer Pastetchen	135
— = Limballe	261
Reittige als Zugemüse	94
Rheinwein = Gelee	327
Rindfleisch, welche Stü-	
cke die besten sind	64
— wie es behandelt wer-	
den muß	63
— auf böhmische Art ge-	
dämpft	74
— auf englische Art ge-	
dämpft	67
— auf portugiesische Art	
gedämpft	71
— auf westphälische Art	
gedämpft	73
— gedämpftes	68
— gedünstetes mit Kru-	
ste von Erdäpfeln	69
— in der Braise	—
— in Most	73
— imageres Stück mit	
Weichsel- oder Him-	
beerglace	72
— mit Estauffade	73
— „ Hospot	68
— = Pudding	215

Rindsbrust, grillirte mit	
Erdäpfeln	72
Rindsfuß = Pudding	215
Rindsuppe, falsche	35
Rogensuppe	26
Rohrhühner, gebraten	153
— in brauner Sauce	190
— = Suppe	25
Rolladen mit Champi-	
gnons	56
— gedünstete	147
— von Ethern	62
Rosa = Marzipan	314
Rosen = Gelee	329
Rostbraten auf Wies-	
ner Art	71
— ordinärer mit Sardel-	
lensauce	72
— russischer	71
Russischer Salat, auf	
Reisen mitzunehmen	176
Russische Suppe	16

S.

Saffran als Gewürz	XLVIII
Saft von Himbeeren	292
— „ Johannisbeeren	
(Ribiseln)	—
— von Kirschen	—
Sago = Auflauf	333
— in der Schüssuppe	11
— mit Milch	25
Salat im Allgemeinen	170
— Artischocken =	173
— Erdäpfel, mit Häring	175
— gezierter, mit gefärb-	
ten Ethern	174
— Hopfen =, warmer	173
— Kauli oder Blumen =	
kohl =	174
— Kohl =, warmer	176
— Kräuter =	

	Seite
Salat, Kräuter-, mit Blu-	
men geziert	173
— Rüberl- oder Büberl-,	
ausgelegter	172
— Rukummern = oder	
Gurken-	175
— ordinärer, grüner	—
— pohlischer	171
— Pomeranzen-	176
— Quitten-	175
— Rapunzel-, ausgelegter	171
— russischer, auf Reisen	
mitzunehmen	176
— Sardellen-	—
— Schnecken-	175
— Sellerie-	171
— Spargel-	174
— Speck-, warmer	173
Salamiwurst	108
Sal- = Fricandeaux	194
— glacirt	193
— Ragout	—
Salpicon	263
Salz, als Würze	—
Sandtorte	267
Sandtörtchen	—
Sapajeau	320
Sardellen = Butter	44
— = Salat	176
— = Sauce	—
Saucen (im Allgemeinen)	44
Sauce allemande	51
— à l'anglaise	50
— à l'aurore	—
— à la Moscou	—
— au patriarche	51
— Béchamel	48
— von Boräsch mit Essig	
und Öhl	47
— von Erdäpfeln	52
— „ Gurken	46
— „ „ durchgetrie-	
bene	52

	Seite
Sauce holländische	49
— italienische	47
— Kapern-	45
— Knoblauch-	47
— königliche	52
— Kräuter-	48
— „ auf spanische	
Art	47
— Kren mit Essig und Öhl	48
— „ ordinäre	46
— Lyonnaise	51
— Mandelkren-	46
— non pareille	49
— Paradeisäpfel-	46
— Semmelkren-	45
— Senf-	48
— Stöckfisch-	51
— Trüffel-	50
— „ von frischen	52
— Wildpret-	48
— Zwiebel-, gedünstet	45
Sauerampfer mit Fric-	
candeaux	94
Sauerkraut einzuma-	
chen	384
— gefülltes	98
— mit Fasan	92
— „ Kalbsnieren ge-	
dämpft	89
Schill	195
Schildkröten aufzube-	
wahren	397
— Gallerte	101
— in der Blutsauce	191
— = Ragout	—
— in der Schale	192
— = Pastete	258
— = Suppe	27
Schinken	164
— mit gebackenen Sem-	
melspalten	57
— mit Kohl und Reis	83
— von Marzipan	312

Schinken = Nudeln oder Erdäpfelflecke	258
— = Pastete	258
— = Strudel	251
Schlackwürst, nach Braunschweiger Art	106
Schlägel, kälberner, mit geselchten Zungen ge- spickt	124
— Hammel-, auf wilde Art	141
— „ gedämpft	142
— Schöpfen-, gebraten	163
Schlehenwein	368
Schlickkrappen in der Suppe	20
Schmalz, Eyer-	270, 272
— Kröpfchen	268
Schnaps, Nürnberger, mit Kräuter	234
Schneeberge mit Cre- me	296
Schnecken = Gallerte	101
— gefüllte	62
— Salat	175
— Suppe	29
Schnitzel	125
Schnepfen, gebraten	153
— = Ragout	135
— = Salmey	57
Schöpfen = Coteletten mit gehacktem Süßkraut	90
Schöpfenfleisch mit grünen Bohnen	86
Schöpfenstück von der Rippe, gebraten	166
Schü (Zus), Bereitung derselben	5, 6
Schwämme aufzubewah- ren	385
Schwämmel = Suppe	28
Schwarzwurzeln mit Buttersauce	95

Schweins-Coteletten mit gedünsteten Umrücken	90
— Filets, wilde, gebraten	162
— Fleisch, zahmes, auf wilde Art	144
— wildes, dünn geschnit- ten	139
Schweinsfleisch mit böhmischen Erbsen	92
Schweinsfüße, Ra- gout von	135
Schweinskeule, wilde	162
— = Kopf, wilder	161
— Nieren in Champa- gnerwein	143
— Ohren mit Parme- sankäse	—
Scorbutbrühe	39
Sellerie, aufzubewahren	382
— Salat	171
— Suppe	33
Semmel, gesotten für Kranke	41
Semmelknödel	244
Semmelkoch	224
Semmelkren	45
Senf französischer, als Würze	L
— = Sauce	48
September, Speiszet- tel für den	455
Spanferkel auf deut- sche Art	163
— faschirtes	144
— gefülltes	163
Spanische Creme	299
Spargel lange aufzube- wahren	393
— mit kälbernen Brüstel, Krebsen und grünen Erbsen	124
— mit Kalbschweifen und eingerührten Eiern	60

	Seite		Seite
Spargel-Salat	174	Suppen, Fasten-	23
— Suppe	12	— Fisch-	24
Specksalat, warmer	173	— „ Bäufchel	26
Spickgans	112	— „ Knödel mit Erb-	
Spinat	79	senbrühe	25
— mit Butter	97	— Fisol-	25
Sprossenkohl	81	— Fleisch-	3
Stachelbeeren, unrei-		— Frosch-	28
fe, mit Kalbfleisch	87	— Griesfanzel-	21
Steckrüben mit geräu-		— Habergrütz-	38
chertem Fleisch	90	— Hacheekrapfen	16
— mit Kalbskaldaunen	91	— Hagebutten-, mit Wein	29
Stoekfisch	189	— Hirn-	15
— = Pastete	253	— Julienne-	16
— = Pudding	209	— Kraft-	5, 6, 39
— = Sauce	51	— Kräuter-	19, 38
Strudel, Chokolade-	232	— Kranken-	34
— Germ-, feine	—	— Krebs-, mit Ragout	27
— Lungen-, in der Suppe	14	— Leberschöber-	14
— Mark-	231	— Leber-, gestoßene	13
— Mohn-	230	— Linsen-	31
— Schinken-	231	— Lungenstrudel-	14
— Tyroler-	232	— Mairachen-	27
Suppen (im Allgemei-		— „ falsche	19
nen)	3	— Milch- mit einem Ran-	
— à la Braise	6	de von Everschnee	31
— à la Daube	7	— Milch- mit Reißknö-	
— Baumwollen-	30	deln	32
— Bier-	29	— Milchrahm-, süße	30
— Blumenkohl-	12	— Olio-	21
— Brot-	10, 37	— Pudding-, von mehre-	
— Champignon-	26	ren Farben	15
— Chokolade-	28	— Ragoutknödel-	14
— „ falsche	30	— Reiß-	22
— Coulis, braune	8, 9	— „ Knödel-	—
— „ weiße	7	— Rinds-, falsche	30
— Einbrenn-	30	— Rogen-	26
— Eingebundenem mit	13	— Rohrhühner-	25
— Erbsen-	33	— russische	16
— „ grüne	17	— Sago-	11
— „ „ mit jun-		— Schildkröten-	27
gen Hühnern	20	— Schlickrapfen-	20
— Erdäpfel-	19	— Schnecken-	24

Suppen, Schnecken-, ge-	
misch mit Roggen und	
Krebsen	18
— Schwämmerl-	28
— Cellerie-	33
— Spargel-, mit faszirt.	
Salat und Maurachen	12
— stärkende, für Gene-	
sende	38
— Tortue	18
— Ulmergerstel-	21
— Wein-	28
— Wurst-, für Fasttage	34
— Wurzel-, französische	15
— Zwiebel-	25
Süße Maccaronen	
Süßkraut, gebacktes,	
mit Schöpfen = Cote-	
letten	90
Syrop d'Orgeade	324
Syrup, Punsch-	293
— Limonien-	325

L.

Lafel-Bouillon, oder tro-	
ckene Fleischbrühe	23
Lauben = Fricassee	129
— gebratene	157
— in Papilloten	159
— welche am besten in	
die Küche taugen	LV
Leig, Zubereitung aller	
Arten desselben	204
Lhunfisch	195
Limballer von Repp-	
hühnern	261
Lisane, für Kranke und	
Genesende	373
— blutreinigende, von	
Hafer	375
— erfrischende, säuerliche,	
von Hafer	374

Lisane, Brot-, einfache	373
— „ zusammengesetzte	—
— erweichende, kühlende	
und verdauende	374
— erquickende, durststil-	
lende, in der Fieber-	
hitze und bey großer	
Mattigkeit	376
— eröffnende	377
— stark eröffnende	—
— eröffnende und krampf-	
stillende	376
Lokayer, aus Landwein	365
Lopfenkoch	224
Lopfennudeln, geba-	
ckene	337
Lorte, Apfel-	266
— englische	267
— Linzer-	302
— Sand-	267
— „ kleine	266
— Maccaronen-, gefüllte	307
— Gewürz-Maccaronen-	306
— Biscuit- Wiener	302
Lortue, Suppe-	18
Lrauer = Souper auf 12	
Personen an Fasttagen	486
Lrüffel = Sauce	50
— Sauce mit frischen	52
Lürbot	195
Lyrolerstrudel	232

U.

Ulmer Gerstelsuppe	21
Ungarisches Kollasch-	
fleisch	73
Ungarischen Lendzbra-	
ten	70
Ungarische Weine	368

V.

Vanille = Creme, umge-	
stürzte	301

	Seite		Seite
Vanille-Biscuit	303	Wein, im Allgemeinen	345
— = Bögen	—	— Behandlung desselben	350
— = Liqueure	344	— = Essig, guten	182
— Rahmgefrorenes mit	287	— = Gefäße	353
Veredlung des Korn-		— = Kennzeichen	347
branntweins	332	— der sauer werden will,	
Verfahren bey der		herzustellen	352
Fleischräucherung in		— dumpfiger	—
Hamburg	403	— Bitter-	369
— bey der Schnellräu-		— Äpfel- oder Cider-	359
cherungsmethode	408	— Champagner-	361
Verlobungs-Diner auf		— Honig- oder Meth-	366
24 Personen an ei-		— künstliche	357
nem Fleischtage	484	— „ wohlfeile	367
Vermählungs-Souper	485	— von Schlehcn	368
Vespettro-Liqueure	344	— Tokayer- aus Landwein	365
Vin brûlé	319	— ungarischen	368
		— Vermuth-	370
		— Zucker- englischen	366
		Weisse Boudins	113
		— Coulis	7
		— gedünstete Kohlrabi	86
		Weisser Marzipan	313
		Weisse Rüben, Aufbe-	
		wahrung derselben	384
		— mit Bratwürsten	88
		Wermuth und Kräuter-	
		wein	370
		Whist	318
		Wildenten, gespickt und	
		gebraten	153
		Wildpret, aufzubewah-	
		ren	399
		— wann es gut ist	LV
		— = Sauce	48
		— Schwein = Filets	162
		— „ Feule	—
		— „ Kopf	161
		Wohlfeiler, leicht ge-	
		machter Essig	185
		Wurst- Bereitung	102
		Würste, auf Reisen mit-	
		zunehmen	109

W.

Wachholderbrannt-	
wein	335
Wachholdern als Würze	11
Wachteln, gebraten	153
— mit Reis	58
Wandeln, Haschee-, in	
der Suppe	55
Warmer Hopfensalat	173
— Kohlsalat	176
— Specksalat	173
Wasser, Gehaltsverschie-	
denheit desselben	xLV
— von Erdbeeren	326, 339
— „ Gerste	376
— „ Himbeeren	326
— „ von Johannis-	
beeren oder Ribiseln	378
— Kern-	339
— Kirschen-	326
— Mannheimer	340
Weichsel-Essig	186
— = Koch	228
— = Wein	370

	Seite
Würste, Augsburger=	111
— von Blut	113, 118
— „ „ kleine	109
— „ „ von Karpfen	116
— Cervelat=	114
— Brat=, gute	111
— „ englische	118
— „ von Hammel=	
fleisch	117
— „ „ Hirn	115
— „ „ Karpfen	
und geräucherten Lachs	116
— „ Kälberne, mit	
Mark	117
— von Gänseleber	114
— „ Hecht	115
— Brat=, Hirn=,	115
— „ Kaninchen	117
— „ Karpfen	115
— „ Kapauner	111
— „ Krebsen à la	
Duchesse	116
— von Leber, gute	110
— „ „ geräu=	
cherte	106, 110
— Preß=	108
— Schlack=Braunscheiger	106
— Salami=	108
— = Suppe für Fasttage	34

Wurzelsuppe, franzö=	
fische	15

3.

Zimmt als Gewürz	XLVIII
— = Confect	309
— = Koch	330
— = Nudeln	236
— = Torten, abgerührte	265
Zitwer als Gewürz	XLVII
Zuckerbögen, Berliner=	303
Zuckerbrezeln	—
Zuckerbrot=Crème	298
Zuckerstrauben	221, 304
Zuckerwurzeln= Mus	100
— aufzubewahren	383
Zuckerwein, englischer	366
Zucker zu läutern	288
Zungen, am Spieß ge=	
braten mit Sardel=	
lensauce	127
— glacirte Hammels=	141
— in Fricandeaux	126
— in Hetschepetschsauc	128
— in polnischer Sauce	—
Zwiebel als Würze	XLVII
— = Sauce, gedünstete	45
— = Suppe	25

Bei Mörschner und Jasper, Buchhändler in Wien,
am Kohlmarkt No. 257, sind auch folgende nützliche
Werke verlegt und zu haben:

Die vortheilhafteste
Benußung der Milch
bey Wirthschaften,
welche
auf Butter- oder Käserzeugung
eingerrichtet sind.

Nach der neuesten, in den ausgezeichneteren Graf-
schaften Englands befolgten Methode
v o n

J. T w a m l e y.

Aus dem Englischen überseht
v o n

C a r l M a y e r,

wirklichem Mitgliede der k. k. Landwirthschafts-
Gesellschaft in Wien.

Mit der Abbildung eines Milchhauses.

W i e n , 1 8 2 3.

Broschirt, Preis: 1 fl. 8 kr. C. M.

Die Kunst,

alle

animalischen und vegetabilischen Substanzen,
nämlich alle Gattungen

Fleisch, Geflügel, Wildpret, Fische, Zugemüse, Küchen-
und Arzneygewächse, Früchte, Sulzen, Säfte; ferner Bier,
schon zum Genuß völlig bereiteten Kaffeh, Thee u. s. w. in
voller Frische, Schmackhaftigkeit und eigenthümlichen Würze
mehrere Jahre zu erhalten.

Eine der nützlichsten Erfindungen

von

H. Appert in Paris,

die nicht allein für die kleinste Haushaltung ohne allen Kosten-
aufwand anwendbar, und deswegen ein unentbehrlicher, noch nie
gegebener Anhang zu allen Koch- und Wirthschafts-
büchern ist, sondern auch die größten nur denkbaren Vortheile
für Hospitäler, Armeen, Flotten &c. &c. gewährt, und wegen ih-
rer Gemeinnützigkeit von der französischen Regierung mit
12,000 Franken belohnt wurde.

Aus dem Französischen

nach der dritten, durch eine neue vorzüglichere Anwendung
des Wärmestoffes, und mehrere neue Versuche sehr vermehr-
ten Auflage bearbeitet.

Mit einer Kupfertafel.

Wien, 1823.

Broschirt, Preis: 48 Kr. C. M.

Neuestes
theatralisches Quodlibet,
oder
dramatische Beyträge
für die
Leopoldstädter Schaubühne
von

Carl Meissl.

Zwey Theile, enthalten:

Die Dichter; mit einem Nachspiel: die Recensionen. — Die Witwe aus Ungarn. — 1723, 1823, 1923. Phantastisches Zeitgemählde. — Das Gespenst im Prater, als Fortsetzung des Gespenstes auf der Bastey. — Er ist mein Mann.

Wien, 1824.

Broschirt, Preis: 1 fl. 36 kr. C. M.

Hutt's Lustspiele:

Erstes Bändchen, enthält: Das war ich. — Der rechte Weg. — Hab' ich nicht recht?

Zweytes Bändchen, enthält: Der Buchstab. — Die Probe. — Die Wendungen.

Wien, 1824.

Das erste Bändchen kostet broschirt 1 fl. 12 kr. C. M.

Das zweyte — — — 48 „ — —

